01/2012

Mod: E77/6PFA11-N

Production code: B-E6FA77

Diamond
catering equipment

ITALIANO ..... pagina 2 - 10
ENGLISH ..... page 11 - 19
FRANÇAIS ..... page 20 - 28
DEUTSCH ..... Seite 29 - 37
ESPAÑOL ..... página 38 - 46

INDICE

CAPITOLO	DESCRIZIONE	PAGINA
	Avvertenze generali	3
1.	Dati tecnici	4
1.1	Cucine elettriche serie OPTIMA	4
1.2	Caratteristiche tecniche	4
1.3	Forno GN2/1	4
1.4	Riscaldamento elettrico	4
2.	Istruzioni per l'installazione	5
2.1	Targhetta dati cucine elettrici serie OPTIMA	5
2.2	Leggi, norme e direttive tecniche	5
2.3	Luogo d'installazione	5
2.4	Posizionamento	5
3.	Collegamento elettrico	6
3.1	Messa a terra	6
3.2	Equipotenziale	6
3.3	Cavo d'alimentazione	6
3.4	Consigli per l'installatore	7
3.5	Collegamenti alle diverse reti elettriche di distribuzione	7
4.	Sostituzione dei componenti più importanti	8
5.	Istruzioni per l'utente	9
5.1	Piastre elettriche	9
5.2	Uso delle piastre elettriche	9
5.3	Forno elettrico	9
5.3.1	Simbologia della manopola forno	9
5.3.2	Uso del forno	10
6.	Manutenzione e pulizia	10
	SCHEMA DI INSTALLAZIONE	47
	SCHEMA ELETTRICO E77/4PF7	48
	SCHEMA ELETTRICO E77/6PFA11	49
	SCHEMA ELETTRICO E77/4PF7Q	50
	SCHEMA ELETTRICO E77/6PFA11Q	51

AVVERTENZE GENERALI

- **Leggere attentamente le avvertenze contenute nel presente libretto in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.**
- Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione dei vari operatori.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchiatura e in caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchiatura e rivolgersi a personale professionalmente qualificato.
- Prima di collegare l'apparecchiatura, accertarsi che i dati riportati sulla targhetta siano corrispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- Questa apparecchiatura deve essere destinata solo all'uso per il quale è stata espressamente concepita, ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da persona addestrata all'uso della stessa.
- Per eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- Il mancato rispetto di quanto sopra, può compromettere la sicurezza dell'apparecchiatura.
- Non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti e ad alta pressione.
- Non ostruire le aperture o feritoie di aspirazione o di smaltimento del calore.
- **La sicurezza elettrica è garantita soltanto da un efficace impianto di messa a terra, come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica, è quindi necessario verificare questo fondamentale requisito, e in caso di dubbio, richiedere il controllo accurato da parte di personale professionalmente qualificato.**
- **Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.**
- L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere verificata secondo le norme in vigore.
- Tutte le apparecchiature sono fornite di cavo, della lunghezza di m. 2, con caratteristiche come specificato in Tab. 3.
- Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve avere caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F.

In caso di inosservanza delle norme contenute nel presente manuale, sia da parte dell'utente che da parte del tecnico addetto all'installazione, la Ditta declina ogni responsabilità ed ogni eventuale incidente o anomalia causato dalle suddette inosservanze non potrà essere imputato alla stessa.

La casa costruttrice declina ogni responsabilità per le possibili inesattezze contenute nel presente opuscolo, imputabili ad errori di trascrizione o stampa. Si riserva inoltre il diritto di apportare al prodotto quelle modifiche che si ritengono utili o necessarie, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali.

1. DATI TECNICI

1.1 CUCINE ELETTRICHE SERIE OPTIMA

MOD.	DIMENSIONI in mm		POTENZA ASSORBITA*						PESO NETTO
	ESTERNO Lx Px A/A max	FORNO GN 2/1 Lx Px A	Ø145 1500W	Ø 220 2600W	Ø 220 2600W	Forno 4400W	Grill 2750W	Totale kW	kg.
E77/4PF7	700x700x850/985	560x630x295	2	2	-	1	1	12,6	90
E77/6PFA11	1100x700x850/985	560x630x295	3	3	-	1	1	16,7	130
E77/4PF7Q	700x700x850/985	560x630x295	-	-	4	1	1	14,8	90
E77/6PFA11Q	1100x700x850/985	560x630x295	-	-	6	1	1	20	130

*** TENSIONE DI ALIMENTAZIONE:** 3N AC415V; 3 AC240V; 1N 240V 50/60 Hz
N.B.: La potenza assorbita con 3N AC 380 V; 3 AC220V; 1N 220 V 50/60 Hz è circa 16% inferiore.

1.2 CARATTERISTICHE TECNICHE

STRUTTURA Struttura portante in acciaio inox AISI 304, pannellatura e basamento in acciaio inox, montata su piedini regolabili in altezza.
PIANO LAVORO in acciaio inox AISI 304 a tenuta stagna.
PIASTRE ELETTRICHE in ghisa a riscaldamento rapido, con protezione di sicurezza contro un eventuale surriscaldamento. Ad ogni piastra è collegata una lampada spia verde che segnala il suo funzionamento.
COMMUTATORI ELETTRICI per comando piastre a 7 posizioni per una regolazione ottimale delle temperature delle stesse.
MANOPOLE COMANDI in materiale atermico.

1.3 FORNO GN2/1

CAMERA DI COTTURA in acciaio porcellanato resistente alle alte temperature e agli acidi, di dimensioni interne conformi alle GASTRONORM 2/1. Isolamento termico con lana di vetro ad alta densità. Supporti laterali griglia in tondino di acciaio cromato, facilmente estraibili per le pulizie. Griglia in acciaio cromato.
PORTA FORNO a doppia parete con intercapedine isolante in lana di vetro, controporta in acciaio smaltato, maniglie montate su supporti in materiale atermico e guarnizione di tenuta alla porta. Cerniere a molla bilanciate.

1.4 RISCALDAMENTO ELETTRICO

- Resistenze elettriche corrazzate in acciaio inossidabile si trovano nella camera di cottura.
- Commutatore con termostato 50 ÷ 300 °C con le seguenti funzioni:
  - Riscaldamento totale forno 4400 W
  - Resistenza inferiore 3200 W
  - Resistenza superiore 1200 W
  - Elemento Grill 2750 W
- Lampadine spia di controllo per indicare l'accensione e il funzionamento del termostato.

2. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

L'installazione deve essere eseguita da persone qualificate secondo la normativa in vigore.

AVVERTENZE:
Nel caso in cui l'apparecchiatura venga installata contro una parete quest'ultima deve resistere ai valori di temperatura di 100°C e deve essere incombustibile.
Prima di procedere all'installazione, togliere dal rivestimento la pellicola di protezione in plastica, eliminando gli eventuali residui adesivi con prodotto adatto alla pulizia per l'acciaio inossidabile.
Installare l'apparecchio in posizione orizzontale, la corretta posizione si otterrà ruotando i piedini livellatori.
Qualora l'apparecchiatura venga installata singolarmente si consiglia di fissarla per rendere più sicura la sua stabilità.

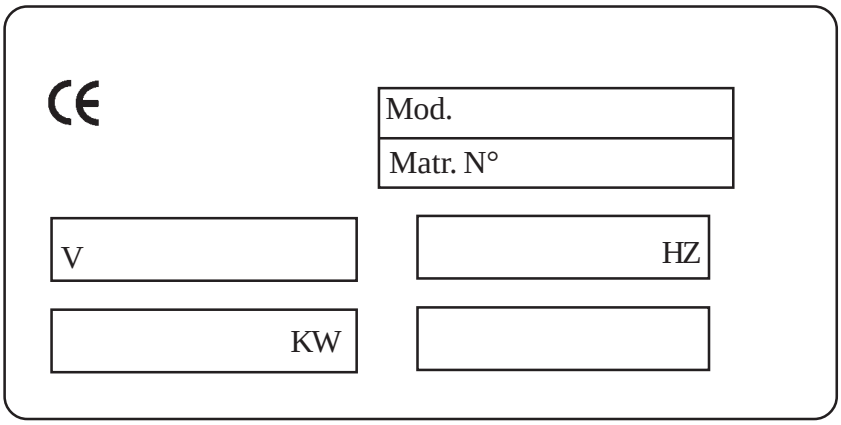
2.1 TARGHETTA DATI CUCINE ELETTRICI SERIE OPTIMA

La targhetta dei dati tecnici si trova:

a) sugli apparecchi con forno, sulla porta ed all'interno.

b) sugli apparecchi senza forno, nell'armadio in basso a sinistra e all'interno.

c) nei piani di cottura, sul retro ed all'interno.



2.2 LEGGI, NORME E DIRETTIVE TECNICHE

Per l'installazione sono da osservare le seguenti norme:

- Prescrizioni vigenti antinfortunistiche e antincendio.
- La regolamentazione dell'ente distributore energia elettrica.
- Norme igieniche.
- Norme impianti elettrici.

2.3 LUOGO D'INSTALLAZIONE

- L'apparecchio deve essere installato in locali con sufficiente areazione.
- Installare l'apparecchiatura secondo quanto previsto dalle norme di sicurezza.

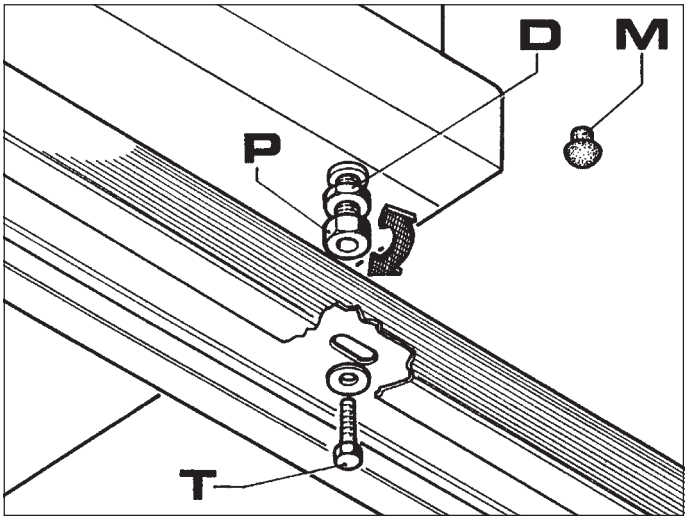
2.4 POSIZIONAMENTO

- Le varie apparecchiature possono essere installate singolarmente o possono essere accoppiate ad altre apparecchiature della stessa gamma OPTIMA.
- Questa apparecchiatura non è idonea per l'incasso.
- La distanza dalla pareti laterali deve essere minimo di 10 cm., nel caso in cui la distanza fosse inferiore o il materiale delle pareti o del pavimento fossero infiammabili, è indispensabile l'applicazione di un isolante termico.

2.5 MONTAGGIO APPARECCHIATURE TOP SU BASE O SUPPORTO A SBALZO

Tutte le apparecchiature top sono munite di piedini regolabili in altezza (P):

- Quando l'apparecchiatura deve essere sistemata libera su un tavolo o un piano, avvitare o svitare i piedini (P) come indicato in figura sino a farla appoggiare perfettamente, quindi stringere il controdado (D) in modo da bloccare il piedino. Per impedirle di scivolare, infilare nei buchi inferiori dei piedini i tappi in gomma (M).
- Quando l'apparecchiatura deve essere fissata su una base o su un supporto a sbalzo, regolare i piedini (P) sino a farla appoggiare perfettamente, stringere poi il controdado (D) in modo da bloccare il piedino. Fissare quindi da sotto mediante viti M5 (T) con relative rondelle avvitandole ai piedini come indicato in figura.



3. COLLEGAMENTO ELETTRICO

L'allacciamento elettrico dev'essere eseguito nel rispetto delle norme CEI, solo da personale autorizzato e competente.
In primo luogo esaminare i dati riportati nella tabella dati tecnici del presente libretto, nella targhetta e nello schema elettrico.
L'allacciamento previsto è del tipo fisso.

IMPORTANTE: A monte di ogni apparecchiatura è necessario prevedere un dispositivo di interruzione omnipolare della rete, che abbia una distanza di contatti di almeno 3 mm., esempio:
- interruttore manuale di adatta portata, corredato di valvole fusibile
- interruttore automatico con relativi relè magnetotermici.

3.1 MESSA A TERRA

E' indispensabile collegare a terra l'apparecchiatura. A tale proposito è necessario collegare i morsetti, contraddistinti dai simboli (⏚) posti sulla morsettiera arrivo linea, ad una efficace terra, realizzata confermemente alle norme in vigore.

AVVERTENZE SPECIFICHE
La sicurezza elettrica di questa appartecchiatura è assicurata soltanto quando la stessa è correttamente collegata ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica; il costruttore declina, ogni responsabilità qualora queste norme antinfortunistiche non vengano rispettate.

E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato.

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

ATTENZIONE: NON INTERROMPERE MAI IL CAVO DI TERRA (Giallo-verde).

3.2 EQUIPOTENZIALE

L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficienza deve essere verificata secondo le norme in vigore. La vite contrassegnata con la targhetta «Equipotenziale» si trova vicina alla morsettiera sul basamento nei modelli con forno e sul retro nei restanti modelli.

3.3 CAVO D'ALIMENTAZIONE

L'apparecchiatura viene consegnata predisposta per una delle seguenti tensioni, 3N AC 380...415 V; 3 AC 220...240 V; 1N AC 220...240 V 50/60 Hz.
Il cavo flessibile per l'allacciamento alla linea elettrica deve essere di caratteristiche non inferiori al tipo con isolamento in gomma H07RN-F. Il cavo deve essere introdotto attraverso il ferma cavo e fissato bene. Inoltre la tensione di alimentazione, ad apparecchio funzionante, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale ± 10%.
Per accedere alla morsettiera onde collegare l'apparecchiatura ad una rete d'alimentazione avente caratteristiche diverse da

quelle previste, o per sostituire il cavo d'alimentazione, occorre:
- smontare il pannello frontale (top o top + armadio)

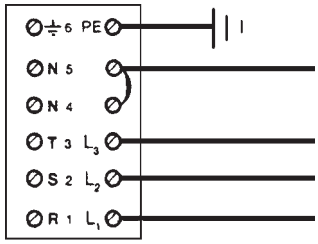
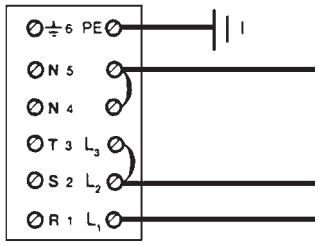
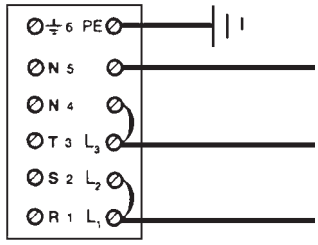
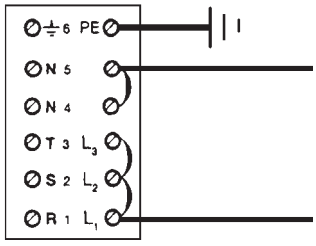
oppure

- smontare l'apposito pannello sul fianco sinistro (cucina con forno)
- collegare il cavo d'alimentazione alla morsettiera secondo le necessità, seguendo le indicazioni riportate sull'apposita etichetta collocata vicino alla morsettiera e nel presente libretto.

3.4 CONSIGLI PER L'INSTALLATORE

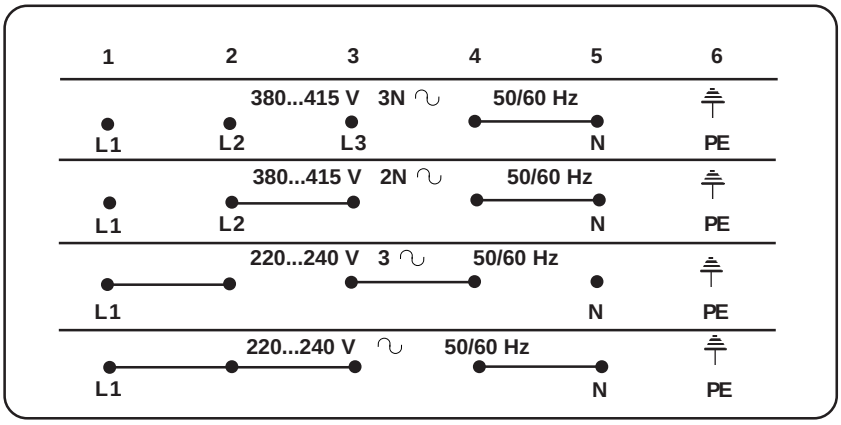
Mettere in funzione l'apparecchio secondo le istruzioni d'uso e spiegare il funzionamento all'utente utilizzando il libretto istruzioni e illustrando eventuali modifiche costruttive e/o funzionali.
Lasciare il libretto istruzioni all'utente spiegando che lo deve utilizzare per ogni ulteriore consultazione.

3.5 COLLEGAMENTI ALLE DIVERSE RETI ELETTRICHE DI DISTRIBUZIONE

3N AC 380...415 V 50/60 Hz Elementi 230 V		PE (Terra) giallo-verde N (NP) azzurro L_3 (T) nero L_2 (S) nero L_1 (R) marrone
2N AC 380...415 V 50/60 Hz Elementi 230 V		PE (Terra) giallo-verde N (NP) azzurro L_2 (S) nero L_1 (R) marrone
3AC 220...240 V 50/60 Hz Elementi 230 V		PE (Terra) giallo-verde L_3 (T) azzurro L_2 (S) nero L_1 (R) marrone
1N AC 220...240 V 50/60 Hz Elementi 230 V		PE (Terra) giallo-verde N (NP) azzurro L_1 (R) marrone

Tab. 2

La targhetta dei tipi di collegamento elettrico si trova in prossimità della morsettiera.



MODELLO	E77/4PF7		E77/6PFA11	
	E77/4PF7Q		E77/6PFA11Q	
TIPO DI TENSIONE	Mass. A/f	N° cavi mm²	Mass. A/f	N° cavi mm²
3N AC 380...415 V 50/60 Hz.	18,3	5 x 2,5	24,6	5 x 2,5
	21,6	5 x 2,5	32,5	5 x 4
2N AC 380...415 V 50/60 Hz.	34,2	4 x 6	45	4 x 10
	40	4 x 10	54,16	
3 AC 220...240 V 50/60 Hz.	31,8	4 x 4	42,6	4 x 6
	37,6	4 x 6	56,3	4 x 10
1N AC 220...240 V 50/60 Hz.	52,5	3 x 10	69,6	-
	61,7	3 x 10	83,3	-
SCHEMA ELETTRICO DISEGNO N°	1336		1334	
	1337		1335	

Tab. 3

4. SOSTITUZIONE DEI COMPONENTI PIÙ IMPORTANTI

Le sostituzioni sottoriportate vanno eseguite solo da un "Centro Assistenza autorizzato".
Prima di eseguire le sostituzioni dei componenti, si deve togliere tensione all'apparecchio tramite l'interruttore omnipolare.

A) Commutatore e termostato
- smontare il cruscotto
- svitare le viti che fissano il componente
- staccare il termostato dal commutatore, piegando con cura le due linguette della staffa di bloccaggio (solo per i comandi forno).
- rimuovere la protezione del bulbo del termostato e sfilarlo dalle mollette di fissaggio (solo per il termostato del vano forno).
- scollegare i fili tenendo in considerazione lo schema elettrico
- sostituire il componente e riassemblare il tutto, utilizzando lo schema elettrico.
- rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

B) Resistenze forno
- svitare la flangia per le resistenze dal vano forno, dall'interno dello stesso
- sfilare il gruppo riscaldamento dall'apposita apertura e staccare tutti i fili lasciando quello di terra per ultimo.
- sostituire la resistenza rimontandola seguendo lo schema elettrico.
- rimontare il tutto seguendo l'ordine inverso di smontaggio.

5.1 PIASTRE ELETTRICHE

La piastra elettrica viene trattata con una vernice di protezione, alla prima accensione si consiglia quindi prima di iniziare le operazioni di cottura, di portare la manopola (Fig. 1) in posizione 3 lasciandola accesa per circa 5 minuti, quindi seguire quanto indicato nelle avvertenze.
Il tipo di stoviglia ottimale deve avere il fondo completamente piatto o leggermente bombato verso l'interno in modo che durante il riscaldamento questo aderisca completamente alla superficie della piastra, ciò permette un perfetto trasferimento di calore dalla piastra alla pentola.
Si consiglia l'uso di recipienti di diamentro simile a quello della piastra di cottura. Non appoggiare stoviglie di qualsiasi genere o coperchi sulle piastre.
Quando la piastra funziona a vuoto o vengono impiegati recipienti inadatti (es. di piccolo diametro o di scarsa qualità), un dispositivo termostatico ne evita il surriscaldamento limitando la potenza.

AVVERTENZE
All'atto della prima accensione o comunque dopo un lungo tempo d'inoperosità è necessario, al fine di eliminare l'eventuale umidità assorbita, provvedere al suo essicamento accendendo la piastra per 30 minuti nella posizione n° 1 del commutatore.

- Asciugare il fondo della pentola prima di posarlo sulla piastra.
- Accendere la piastra solo dopo aver appoggiato la pentola.

5.2 USO DELLE PIASTRE ELETTRICHE

La manopola di comando (Fig. 1) suddivisa in sette posizioni comanda la piastra elettrica e ne regola la potenza.
Per accendere la piastra ruotare la manopola dalla posizione "0" portandola nella posizione desiderata (vedere tabella sotto riporatata), automaticamente si accenderà la spia luminosa verde che segnala il suo funzionamento.

PIASTRA RAPIDA
Per spegnere la piastra è sufficiente ruotare la manopola in qualsiasi direzione portando lo "0" in corrispondenza dell'indice.

POS.	IMPIEGO	Ø 220 e ◫ 220 mm		Ø 145 mm	
		W	%	W	%
6	{ COTTURA }	2600	100	1500	100
5		1750	67	750	50
4		1300	50	500	33
3	{ MANTENIMENTO }	450	17	250	17
2		340	13	165	11
1		240	9	135	9
0	SPENTO	0	0	0	0

Tab. 4

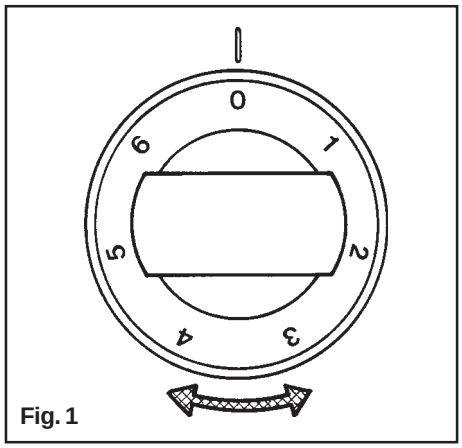


Fig. 1

5.3 FORNO ELETTRICO

5.3.1 SIMBOLOGIA DELLA MANOPOLA FORNO

- Forno spento
- Elemento grill acceso 2750 W
- Elemento superiore acceso 1200 W
- Elemento superiore e inferiore 4400 W con controllo termostatico 50 ÷ 270 °C

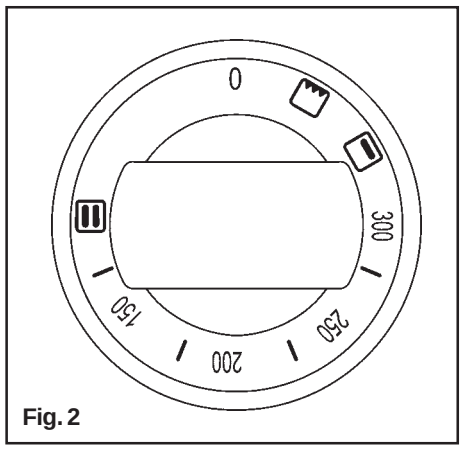


Fig. 2

5.3.2 USO DEL FORNO

- Girare la manopola (Fig. 2) in senso orario impostando la temperatura desiderata.

  La spia verde indica l'accensione del forno.

  La spia arancione indica l'entrata in funzione del termostato: accesa indica che il forno richiede calore; spenta indica che il forno ha raggiunto la temperatura desiderata.
- Quando la spia arancione si spegne si possono inserire i cibi.

  Durante questa fase è necessario chiudere completamente la porta.

  A fine cottura, spegnere il forno ruotando la manopola sullo "0" in corrispondenza dell'indice.

N.B.: E' possibile anche una cottura differenziata, concentrando il calore o nella parte superiore o nella parte inferiore del forno.

Girando la manopola verso destra e ponendola in corrispondenza del simbolo ( ) si accende la resistenza superiore di 1200 W di potenza; ruotandola in corrispondenza dei 300 ° C si accendo entrambe le resistenze superiore ed inferiore. Portando la manopola in corrispondenza del simbolo ( ) si accendono entrambe le resistenze con controllo termostatico fino ad una temperatura massima di 270°C.

USO DEL GRILL

Ruotare la manopola in senso orario portandola in corrispondenza del simbolo ( ).
La resistenza grill di 2750 W diventa incandescente, la spia gialla e quella verde si accendono.
Durante il funzionamento del Grill, la porta del forno può rimanere parzialmente aperta.
Il grill serve anche per gratinare.
Per spegnere il grill, girare la manopola in senso antiorario portando lo (●) in corrispondenza dell'indice.

6. MANUTENZIONE E PULIZIA

- Pulire giornalmente la parti in acciaio inox con acqua tiepida saponata, quindi risciacquare abbondantemente ed asciugare con cura.
- Evitare nel modo più assoluto di pulire l'acciaio inox con paglietta, spazzola o raschietti di acciaio comune in quanto possono depositare particelle ferrose che ossidandosi provocano punti di ruggine. Può essere eventualmente adoperata lana di acciaio inossidabile passata nel senso della satinatura.
- Qualora l'apparecchiatura non venga utilizzata per lunghi periodi, passare energicamente su tutte le superfici in acciaio un panno leggermente imbevuto di olio di vaselina, in modo da stendere un velo protettivo. Arieggiare periodicamente i locali.

PIANO DI COTTURA - PIASTRE ELETTRICHE

Si raccomanda di tenere sempre pulite ed asciutte le piastre di cottura, rimuovendo le untuosità e le incrostazioni usando anche l'apposito detergente.
Per proteggerle a lungo si consiglia, dopo la pulizia, di passarle con uno strofinaccio umido, asciugarle (mettendole eventualmente in funzione) e ricoprirle di un leggero velo d'olio di vaselina.

PARTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE

I particolari in acciaio inox devono essere puliti con acqua saponata e poi asciugati con un panno morbido.
La lucentezza viene mantenuta mediante ripassatura periodica, con POLISH liquido, (un prodotto facilmente reperibile).

CONTENTS

SECTIONS	DESCRIPTION	PAGES
	General notices	12
1.	Technical data	13
1.1	Electric ranges , series OPTIMA	13
1.2	Technical characteristics	13
1.3	Oven GN2/1	13
1.4	Electrical heating	13
2.	Installation instructions	14
2.1	Information about electric ranges OPTIMA series	14
2.2	Laws, regulations and technical directives	14
2.3	Installation place	14
2.4	Positioning	14
2.5	Mounting the top units on a base or an extending support	15
3.	Electrical connection	15
3.1	Earthing	15
3.2	Equipotential	15
3.3	Power supply cable	15
3.4	Advice to fitters	16
3.5	Connections to various main power supplies	16
4.	Replacing the most important components	17
5.	User instructions	18
5.1	Cooking plates	18
5.2	Using the cooking plates	18
5.3	Electric oven	18
5.3.1	Oven knob symbols	18
5.3.2	Using the oven	19
6.	Maintenance and cleaning	19
	INSTALLATION DIAGRAMS	47
	ELECTRICAL DIAGRAM E77/4PF7	48
	ELECTRICAL DIAGRAM E77/6PFA11	49
	ELECTRICAL DIAGRAM E77/4PF7Q	50
	ELECTRICAL DIAGRAM E77/6PFA11Q	51

GENERAL NOTICES

- **Carefully read the instructions contained in the present booklet as they supply important information relating to safe installation, use and maintenance.**
- Keep this booklet with care, for any further consultation by the various operators.
- Having removed the packing, make sure the unit is in good order and in case of doubt, do not use the unit, but call on skilled personnel.
- Before connecting the unit, make sure the data appearing on the serial plate correspond to those of the main electric supply.
- The unit must be used only by a person trained for its operation.
- Before performing cleaning or servicing operations, disconnect the unit from the electric supply.
- Shut off the unit in case of fault or bad functioning. For any repairs, please call exclusively an authorised technical service centre, and ask for original spare parts only. Non compliance with the above may compromise the unit's safety.
- This unit must only be used for the purpose it was expressly built for.
- Do not wash the unit with direct or high-pressure water jets.
- Do not obstruct openings or draft grids or heat vents.
- **Electrical safety is guaranteed only by an efficient earthing system, as envisaged by the electrical safety regulation in force: it is therefore necessary to verify this essential requisite and, in case of doubt, request an accurate check-up by professionally qualified personnel.**
- **The Manufacturer cannot be deemed responsible for any damages caused by the lack of earthing in the system.**
- The unit must be included in an equipotential system whose efficiency should be tested in compliance with the law in force.
- All units are supplied with a 200cm long cable having the characteristics shown in Tab. 3.
- The hook-up wire for the power supply connection should not have characteristics below the type with rubber insulation H07RN-F

In the event of the user or the installation technician failing to observe the instructions given in this manual, the Firm disclaims all responsibility thereof and cannot be held liable for any accidents or trouble caused by such non-observance.

THE MANUFACTURER DISCLAIMS ALL RESPONSIBILITY FOR ANY INACCURACIES IN THIS BOOKLET THAT MAY BE DUE TO TYPING OR PRINTING MISTAKES. THE MANUFACTURER, MOREOVER, RESERVES THE RIGHT TO MAKE THE MODIFICATIONS TO THE PRODUCT IT CONSIDERS USEFUL OR NECESSARY, WITHOUT AFFECTING ITS BASIC FEATURES.

1.1 ELECTRIC RANGES , SERIES OPTIMA

MOD.	DIMENSIONS in mm		ABSORBED POWER*						NET WEIGHT
	EXTERNAL WX DX H/H MAX	OVEN GN 2/1 W X D X H	Ø145 1500W	Ø 220 2600W	Ø 220 2600W	Oven 4400W	Grill 2750W	Total kW	kg.
E77/4PF7	700x700x850/985	560x630x295	2	2	-	1	1	12,6	90
E77/6PFA11	1100x700x850/985	560x630x295	3	3	-	1	1	16,7	130
E77/4PF7Q	700x700x850/985	560x630x295	-	-	4	1	1	14,8	90
E77/6PFA11Q	1100x700x850/985	560x630x295	-	-	6	1	1	20	130

***VOLTAGE SUPPLY:** 3N AC 415 V; 3 AC 240 V; 1N AC 240 V 50/60 Hz
N.B.: Power absorbed with 3N AC 380 V; 3 AC 220 V; 1N AC 220 V 50/60 Hz is approx. 16% less.

1.2 TECHNICAL CHARACTERISTICS

STRUCTURE Stainless steel frame AISI 304, stainless steel panels and base mounted on height-adjustable feet.
TOP in stainless steel AISI 304 seal tight.
COOKING PLATES made of cast iron and with fast heat-up system; fitted with a safety protection against any overheating. Each plate is connected to a green indicator light signalling its activation.
ELECTRIC SWITCHES controlling the elements with 7 positions, for an optimum element temperature adjustment.
CONTROL KNOBS made of insulated material.

1.3 OVEN GN2/1

COOKING CHAMBER in high-temperature and acid resistant porcelained steel, with internal dimensions complying to GASTRONORM 2/1. Thermal insulation with high-density glass wool. Grill's lateral supports made of chromate steel bars, easily extractable for cleaning. Grill made of chromate steel bar.
OVEN DOOR with double panelling and insulating glass wool interspace, door headers of enamel steel, handles mounted on athermal supports, and door seal. Balanced spring hinges.

1.4 ELECTRICAL HEATING

- Electric heating elements in reinforced stainless steel are located in the cooking chamber.
- Selector switch with 50÷300°C thermostat and the following functions:
  - Full oven heating 4400W (upper and lower heating elements on)
  - Lower heating element 3200W
  - Upper heating element 1200W
  - Grill heating element 2750W
- Indicator lights to signal the switching on and functioning of the thermostat.

2. INSTALLATION INSTRUCTIONS

Installation must be performed by qualified technicians according to the law in force.

WARNINGS:
Should the unit be installed against a wall, the latter must be heat-resistant to temperatures of 100°C and must be fireproof.
Before proceeding with the installation, remove the protective plastic film from the relevant parts, eliminating any adhesive residues with an appropriate cleaning product suitable for stainless steel.
Install the unit in a horizontal position; its correct levelling will be achieved by rotating the adjustable feet.
If the unit is installed by itself, it is advisable to fasten it to make its stability safer.

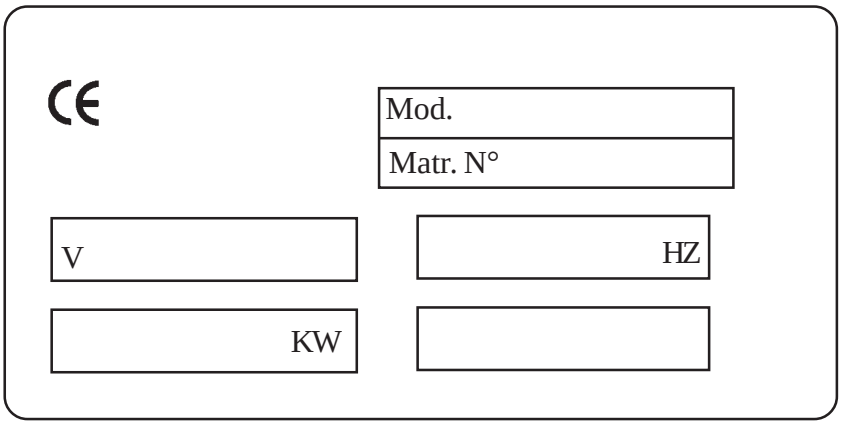
2.1 INFORMATION ABOUT ELECTRIC RANGES OPTIMA SERIES

The serial plate is located as follows:

a) for units with oven, on the door and inside.

b) for units without oven, on the lower left side of cabinet and inside.

c) for hobs, at back and inside.



2.2 LAWS, REGULATIONS AND TECHNICAL DIRECTIVES

The following indications should be observed during installation:

- Accident and fire regulations in force
- The regulations of the electric power supply company.
- Hygienic regulations.
- The rules for electrical systems.

2.3 INSTALLATION PLACE

- The unit should be installed in adequately ventilated places.
- Install the unit in compliance with the safety regulations.

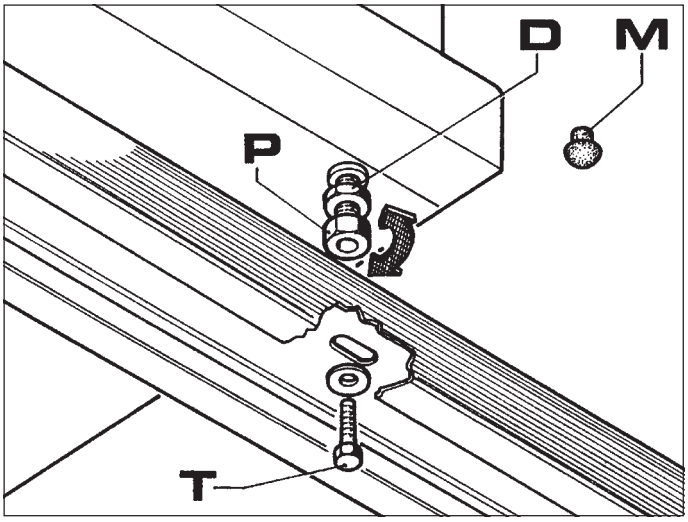
2.4 POSITIONING

- The various units may be installed individually or together with other units of our OPTIMA range.
- This unit is not suitable for encasing.
- The distance between side walls must be a minimum of 10cm; should the distance be less or the wall or floor material be flammable, it is essential to use a thermal insulator.

2.5 MOUNTING THE TOP UNITS ON A BASE OR AN EXTENDING SUPPORT

All Top units are supplied with height-adjustable feet (P):

- When the unit is to be placed free on a table or a surface, tighten or loosen the feet (P) as shown in the illustration till it is perfectly steady, then tighten the locknut (D) so that the foot is blocked. To prevent slipping, insert the rubber plugs (M) into the feet's lower holes.
- When the unit is to be fixed to a base or an extending support, adjust the feet (P) till it is perfectly steady, then tighten the locknut (D) so that the foot is blocked. Subsequently fasten from beneath by way of M5 screws (T) and respective washers, screwing them into the feet as shown in the illustration



3. ELECTRICAL CONNECTION

Electrical connection should be performed in compliance with the IEC regulations, only by authorised and competent personnel. In the first instance, examine the data shown on the technical data table of this manual, on the label and on the electrical diagram. The envisaged connection is of the fixed type.

IMPORTANT: Ahead of each unit it is necessary to install an omnipolar main breaker, having a spacing among contacts of at least 3mm; example:

- manual breaker of appropriate capacity, complete with fuse valves
- automatic breaker with respective magnetothermal relays.

3.1 EARTHING

It is essential to earth the unit.

To this purpose, it is necessary to connect to an efficient earthing system the terminals marked with the symbols (⏚) placed on the line-receiving terminal box. The earthing system should comply with the law in force.

SPECIFIC WARNINGS

The electrical safety of this unit is assured only when it is correctly connected to an efficient earthing system as stated in the electrical safety regulations in force; the Manufacturer declines any responsibility for the non-compliance with these safety regulations.

It is necessary to verify this fundamental safety requisite and, in case of doubt, ask for an accurate testing of the system by professionally qualified personnel.

The Manufacturer cannot be deemed responsible for any damages caused by the lack of unit earthing.

ATTENTION: NEVER INTERRUPT THE EARTH WIRE (Yellow-Green).

3.2 EQUIPOTENTIAL

The unit should be included within an equipotential system whose efficiency must be tested according to the law in force. The screw marked with the label "Equipotential" is located near the terminal box on the base for models with oven, and at the back for the remaining models.

3.3 POWER SUPPLY CABLE

The unit is supplied fitted for the following voltages: 3N AC 380...415V; 3 AC 220...240V; 1N AC 220...240V 50/60 Hz. The flexible cable for power supply connection should not have characteristics lower than the rubber insulation type H07RN-F. The cable should be inserted through the cable clamp and firmly fastened. Furthermore, the supply voltage with the unit functioning should not go outside the value of the nominal tension ±10%.

To have access to the terminal box in order to connect the unit to a supply network having different characteristics from those provided for, or to replace the supply cable, you need to:

- remove the front panel (top or top + cabinet)

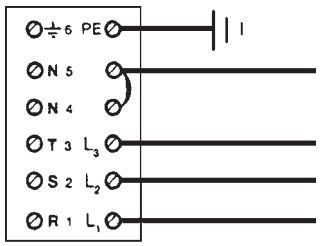
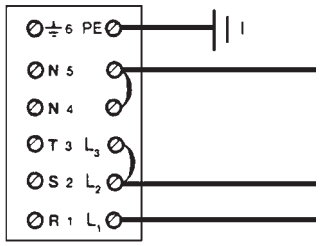
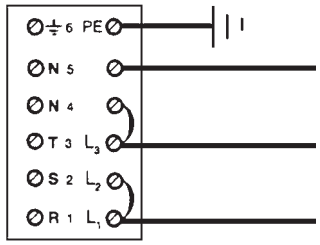
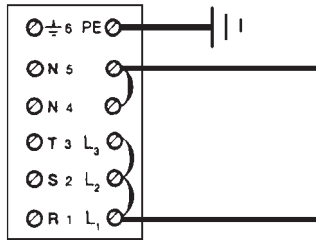
or

- remove the appropriate panel on the left side (cooker with electric oven)
- connect the cable to the terminal box according to need, and following the instructions shown on the provided sticker near the terminal bord and on the present booklet.

3.4 ADVICE TO FITTERS

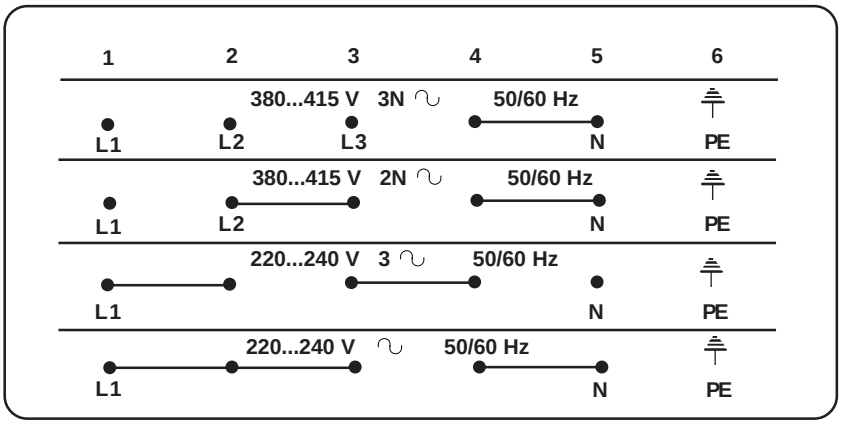
Activate the unit according to the use instructions, and explain its operation to the user by consulting the instruction booklet, illustrating also any manufacturing and/or functional modifications.
Leave the instruction booklet with the user, advising that he/she should refer to it for any future consultation.

3.5 CONNECTIONS TO VARIOUS MAIN POWER SUPPLIES

3N AC 380...415 V 50/60 Hz Elements 230 V		PE (Earth) yellow - green N (NP) blue L_3 (T) black L_2 (S) black L_1 (R) brown
2N AC 380...415 V 50/60 Hz Elements 230 V		PE (Earth) yellow - green N (NP) blue L_2 (S) black L_1 (R) brown
3AC 220...240 V 50/60 Hz Elements 230 V		PE (Earth) yellow - green L_3 (T) blue L_2 (S) black L_1 (R) brown
1N AC 220...240 V 50/60 Hz Elements 230 V		PE (Earth) yellow - greSen N (NP) blue L_1 (R) brown

Tab. 2

The electrical connection plate is placed near the terminal board.



MODEL	E77/4PF7 E77/4PF7Q		E77/6PFA11 E77/6PFA11Q	
SUPPLY VOLTAGE TYPE	Mass. A/f	N° cavi mm^2	Mass. A/f	N° cavi mm^2
3N AC 380...415 V 50/60 Hz.	18,3	5 x 2,5	24,6	5 x 2,5
	21,6	5 x 2,5	32,5	5 x 4
2N AC 380...415 V 50/60 Hz.	34,2	4 x 6	45	4 x 10
	40	4 x 10	54,16	
3 AC 220...240 V 50/60 Hz.	31,8	4 x 4	42,6	4 x 6
	37,6	4 x 6	56,3	4 x 10
1N AC 220...240 V 50/60 Hz.	52,5	3 x 10	69,6	-
	61,7	3 x 10	83,3	-
ELECTRIC DIAGRAM DRAWING N°	1336		1334	
	1337		1335	

Tab. 3

4. REPLACING THE MOST IMPORTANT COMPONENTS

The replacements described below should only be performed by an “Authorised Service Centre”.
Before replacing any component, you should shut off power supply from the unit by using the omnipolar switch.

A) Switch and thermostat
- remove the dashguard
- undo the screws fastening the component
- remove the thermostat from the switch by carefully bending the two clips of the fastening bracket (for oven controls only)
- remove the protection of the thermostat bulb and pull it off the fastening clips (oven chamber thermostat only)
- disconnect the wires following the electrical diagram
- replace the component and re-assemble everything back, using the electrical diagram
- mount back each part following the reverse sequence.

B) Oven heating elements
- unscrew the plate for the oven chamber heating element from the inside
- take out the heating element from the suitable opening, and detach the all wires and at last the protection one
- install the new element referring to the electrical diagram
- mount back each part following the reverse sequence.

5.1 COOKING PLATES

The cooking plate is treated with a protection paint. On first using it, we therefore suggest to set the knob (Fig. 1) on position 3, leaving it on for approx. 5 minutes.
Optimum crockery should have a fully flat or slightly cambered base, in order for it to adhere completely to the element surface during heating: this allows a perfect heat transfer from the element to the pan.
We recommend the use of pans having a diameter equal to that of the cooking element.
Do not rest kitchenware or lids of any kind on the elements.
When the element is functioning with no pan on its top or unsuitable pans are used (e.g., small in diamater or poor in quality), a thermostat device prevents overheating by limiting its power.

WARNING
On first operating it or at any rate after a long period of inactivity, so as to eliminate any humidity absorbed, you should dry up the element by turning it on for 30 minutes with the switch on position No. 1.

- Wipe dry the pan bottom before placing it on the cooking plate.
- Turn on the cooking plate only after you have placed the pan on its top.

5.2 USING THE COOKING PLATES

The control knob (Fig. 1) subdivided into seven positions, controls the surface element and sets its power.
To switch on the element, turn the knob from position "0" to the desired position (see table below): a green indicator light will automatically come on, signalling its activation.

FAST ELEMENT

POS.	USE	Ø 220 e ⍁ 220 mm		Ø 145 mm	
		W	%	W	%
6	{ COOKING }	2600	100	1500	100
5		1750	67	750	50
4		1300	50	500	33
3	{ SIMMERING }	450	17	250	17
2		340	13	165	11
1		240	9	135	9
0	OFF	0	0	0	0

Tab. 4

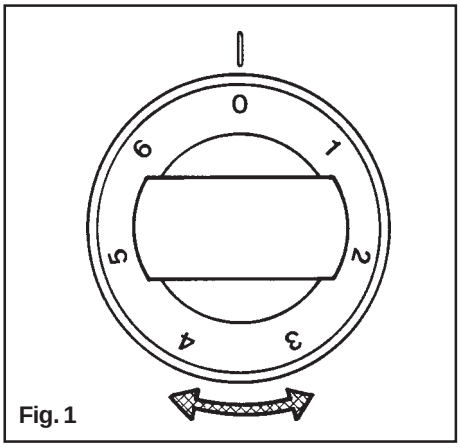


Fig. 1

To switch off the element, it is sufficient to turn the knob in any direction, bringing the "0" to the index - indicator.

5.3 ELECTRIC OVEN

5.3.1 OVEN KNOB SYMBOLS

● Oven off

Grill element on 2750W

Upper element on 1200W

Upper and lower elements 4400W
with thermostat control 50÷270°C

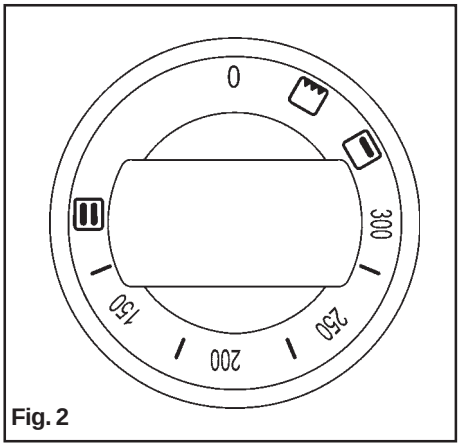


Fig. 2

WARNINGS
Before switching on the oven, make sure there are no plastic bags, paper, cardboard etc. inside the oven.

5.3.2 USING THE OVEN

- Turn the knob (Fig. 2) clockwise and set the desired temperature. The green light indicates the oven is on.
  The orange light indicates thermostat activation: when on, it signals the oven needs heat; when off, it signals the oven has reached the desired temperature.
- When the orange light goes off, you may introduce the food.
  During this stage, you need to fully close the oven door.
  At the end of cooking, switch off the oven by turning the knob with the "0" to the index - indicator.

  N.B.: A differential cooking is also possible, by concentrating heat either in the upper part or in the lower part.

Turn the knob to the right and set it on the ( ) symbol. The upper resistance of 1200 W power is turned on; by setting it on 300 ° C, the upper and lower resistances are turned on.

When you set the knob on the ( ) symbol, both resistances are turned on with thermostatic control up to a maximum temperature of 270°C.

GRILL USE

Turn the knob clockwise and bring it to the symbol ( ).
The 2750W grill heating element becomes red hot, the yellow and green lamps come on.
During Grill operation, the oven door must stay open.
The grill can also be used to prepare au gratin dishes.
To switch off the grill, turn the know anticlockwise and bring the ( ) to the index - indicator.

6. MAINTENANCE AND CLEANING

- Clean the stainless steel parts daily with soapy lukewarm water, then rinse well and dry throughly.
- Absolutely avoid to clean the stainless steel with common steel-wool, or common steel brushes and scrapers, as they may discard ferrous particles which, on depositing, cause rust spots. You may, if you like, use stainless steel-wool passed on following the butter-finish direction.
- Should the unit remain unused for long periods, heavily rub all the steel surfaces with a cloth slightly wetted with vaseline oil, in order to cover them with a protective film. Periodically ventilate the premises.

COOKTOP - ELECTRIC COOKING PLATES
We recommend to keep the cooking plates always clean and dry, removing any grease and incrustations through the use also of appropriate detergent.
To protect them lastingly, we suggest to wipe them with a moist cloth after cleaning, then dry them (possibly by switching them on) and cover them with a thin film of vaseline oil.

STAINLESS STEEL PARTS
The stainless steel parts must be cleaned with soapy water and then dried with a soft cloth. The bright polish is kept by periodical wiping with liquid (POLISH), a product easily available.

SOMMAIRE

CHAPTER	DESCRIPTION	PAGES
	Regles generales	21
1.	Donnees techniques	22
1.1	Cuisinieres electrique serie OPTIMA	22
1.2	Caracteristiques techniques	22
1.3	Four GN2/1	22
1.4	Fonctionnement electrique	22
2.	Instructions pour l'installation	23
2.1	Plaquette d'identification des cusinieres electriques serie OPTIMA	23
2.2	Legislation a respecter	23
2.3	Lieu d'installation	23
2.4	Mise en place	23
2.5	Montage de l'appareil sur une base ou un support	24
3.	Branchement electrique	24
3.1	Mise a la terre	24
3.2	Systeme equipotentiel	24
3.3	Cordon d'alimentation	24
3.4	Informations de l'usager	25
3.5	Branchement au differents reseaux electriques de distribution	25
4.	Changement des composants plus importants	26
5.	Informations de l'usager	27
5.1	Plaques electriques	27
5.2	Utilisation des plaques electriques	27
5.3	Four electrique	27
5.3.1	Pictogrammes du programmateur du four	27
5.3.2	Utilisation du four	28
6.	Entretien et nettoyage	28
	SCHEMAS D'INSTALLATION	47
	SCHEMA ELECTRIQUE E77/4PF7	48
	SCHEMA ELECTRIQUE E77/6PFA11	49
	SCHEMA ELECTRIQUE E77/4PF7Q	50
	SCHEMA ELECTRIQUE E77/6PFA11Q	51

REGLES GENERALES

- **Lisez attentivement les instructions contenues dans cette notice car elles fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'emploi et d'entretien.**
- Rangez soigneusement cette notice dans un endroit accessible et adapté à de futures consultations.
- Après avoir déballé l'appareil, contrôlez-en l'intégrité. En cas de doute ne l'utilisez pas et adressez-vous à un personnel qualifié.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que les informations reportées sur la plaquette signalétique correspondent à celles du réseau de distribution électrique.
- Cet appareil n'est destiné qu'à l'usage pour lequel il a été expressément conçu. Tout autre usage est considéré impropre et donc dangereux.
- L'appareil ne doit être utilisé que pas une personne formée à son usage et ayant pris connaissance du contenu de cette notice.
- Pour les réparations adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé par le Fabricant et exigez des pièces de rechange d'origine.
- Le non respect de ces indications peut compromettre la sécurité de l'appareil.
- Ne dirigez jamais de jets d'eau à haute pression sur l'appareil pour le laver.
- N'obstruez jamais les ouvertures ou les fentes d'aspiration ou d'évacuation de la chaleur.
- **La sécurité électrique n'est garantie que par une mise à la terre efficace, conformément à la législation en vigueur en matière de sécurité électrique. En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien qualifié.**
- **Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts causés à des personnes ou à des biens provoqués par l'absence de mise à la terre de l'appareil.**
- L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité devra être vérifié conformément à la législation en vigueur.
- Tous les appareils sont livrés avec un cordon d'alimentation de 2 m, avec les characteristiques indiquées dans le Tableau 3.
- Les caractéristiques du câble flexible de branchement à la ligne électrique doivent être au moins égales au câble avec isolation en caoutchouc H07RN - F.

En cas de non respect des instructions contenues dans ce manuel, aussi bien de la part de l'usager que de l'installateur, le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts à des personnes ou à des biens provoqués par ce non respect.

LE FABRICANT DECLINE TOUTE RESPONSABILITE SUR LES CONSEQUENCES IMPUTABLES A D'EVENTUELLES INEXACTITUDES DUES A DES ERREURS DE TRANSCRIPTION OU D'IMPRESSION. LE FABRICANT SE RESERVE AUSSI LE DROIT D'APPORTER TOUTES LES MODIFICATIONS QU'IL RETIENDRA UTILES OU NECESSAIRES SUR LES PRODUITS SANS EN MODIFIER, CEPENDANT, LES CARACTERISTIQUES PRINCIPALES.

1. DONNEES TECHNIQUES

1.1 CUISINIERES ELECTRIQUE SERIE OPTIMA

MOD.	DIMENSION en mm		PUISSANCE ABSORBEE *						POIDS NET
	ESTERNE LX PX A/A MAX	FOUR GN 2/1 LX PX A	Ø145 1500W	Ø 220 2600W	Ø 220 2600W	Four 4400W	Grill 2750W	Total kW	kg.
E77/4PF7	700x700x850/985	560x630x295	2	2	-	1	1	12,6	90
E77/6PFA11	1100x700x850/985	560x630x295	3	3	-	1	1	16,7	130
E77/4PF7Q	700x700x850/985	560x630x295	-	-	4	1	1	14,8	90
E77/6PFA11Q	1100x700x850/985	560x630x295	-	-	6	1	1	20	130

***TENSION D'ALIMENTATION:** 3N AC 415 V; 3 AC 240 V; 1N AC 240 V 50/60 Hz.
N.B.: La puissance thermique absorbée avec 3N AC 380 V; 3 AC 220 V; 1N AC 220 V 50/60 Hz. est inferieure à 16% environ.

1.2 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

STRUCTURE La structure portante est en acier Inox AISI 304 montée sur des pieds réglables en hauteur, les panneaux et la base sont en acier Inox.
TABLE DE CUISSON en acier Inox AISI 304 étanche.
Les **PLAQUES ELECTRIQUES** sont en fonte à réchauffement rapide, avec une protection de sécurité contre une surchauffe éventuelle. Un voyant vert est relié à chaque plaque pour signaler sa mise en fonction.
Les **COMMUTATEURS ELECTRIQUES** ont 7 positions qui permettent un réglage optimal de la température des plaques.
Les **BOUTONS DE COMMANDE** sont en matériau athermique.

1.3 FOUR GN2/1

FOUR en acier vitrifié résistant aux hautes températures et aux acides, aux dimensions internes adaptées pour accueillir les GASTRONORM 2/1. Isolation thermique en laine de verre à haute densité. Les glissières latérales de la grille sont en acier chromé et s'extraient facilement pour le nettoyage. Grille en acier chromé.
PORTE DU FOUR à double vitre avec isolation en laine de verre, la contre-porte est en acier émaillé, les manettes sont montées sur des supports en matériau athermique. L'étanchéité du four est assuré par un joint fixé tout autour de la porte. La porte est montée sur des charnières à ressorts.

1.4 FONCTIONNEMENT ELECTRIQUE

Le fonctionnement électrique s'effectue par :

- des résistances électriques blindées en acier inoxydable qui se trouvent dans le four.
- un commutateur avec thermostat de 50 à 300°C ayant les fonctions suivantes :
  - Allumage du four
  - Réchauffement total du four 4400 W
  - Résistance inférieure 3200 W
  - Résistance supérieure 1200 W
  - Grilloir 2750 W
- Voyant qui signale si le thermostat est allumé.

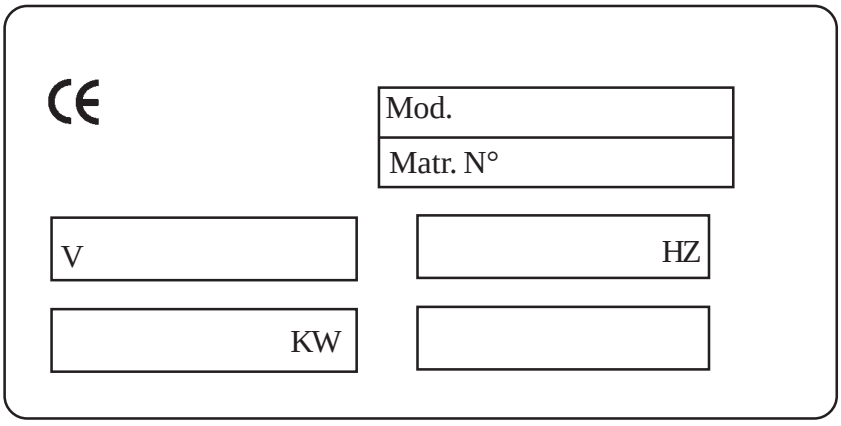
2. INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION

L'installation doit être exécutée par un installateur qualifié en conformité avec la législation en vigueur.

ATTENTION !
Si l'appareil est installé contre un mur, il faut que ce dernier puisse résister à une température de 100° et qu'il soit en matériau incombustible.
Enlevez d'abord la pellicule en plastique qui le recouvre et éliminez les résidus éventuels avec un produit de nettoyage adapté à l'acier inoxydable.
Installez l'appareil horizontalement et contrôlez son horizontalité. Réglez éventuellement en agissant sur les pieds réglables.
Si l'appareil est installé seul, il est conseillé de l'ancrer au sol pour garantir sa stabilité.

2.1 PLAQUETTE D'IDENTIFICATION DES CUSINIERES ELECTRIQUES SERIE OPTIMA

La plaquette d'identification se trouve:
a) sur les cuisinières avec four sur la porte et à l'intérieur
b) sur les cuisinières sans four, dans le meuble en bas à gauche et à l'intérieur
c) sur les plaques de cuisson à l'arrière et à l'intérieur de l'appareil.



2.2 LEGISLATION A RESPECTER

La législation suivante est à respecter :
- Lois sur la prévention des accidents de travail et des risques d'incendie.
- Le règlement de la Compagnie de distribution électrique.
- Normes d'hygiène
- Les normes sur les installations électriques.

2.3 LIEU D'INSTALLATION

- L'appareil doit être installé dans un local suffisamment aéré.
- L'appareil doit être installé conformément aux normes de sécurité.

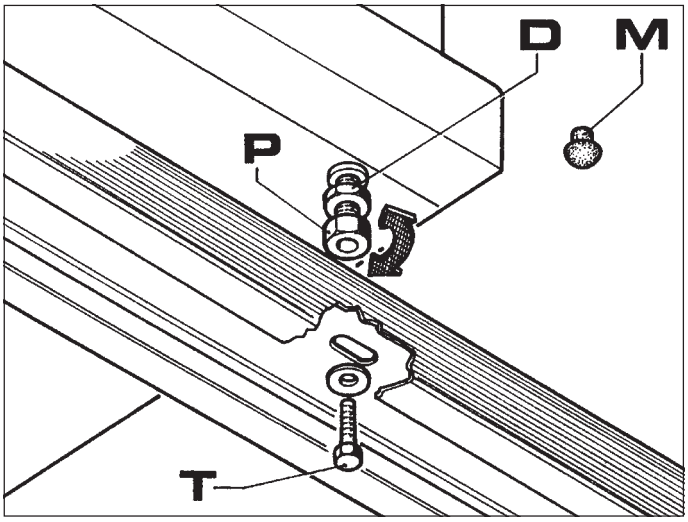
2.4 MISE EN PLACE

- Cet appareil doit être installé seul ou assemblé à d'autres de la même gamme OPTIMA
- Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré.
- Vous devez respecter une distance minimum de 10 cm des cloisons. Si cette distance est inférieure ou si le matériau des cloisons ou du plancher est inflammable, il est indispensable de prévoir une isolation thermique.

2.5 MONTAGE DE L'APPAREIL SUR UNE BASE OU UN SUPPORT

Toutes les plaques sont équipées de pieds réglables en hauteur (P) :

- Si l'appareil est installé simplement sur une table, vissez ou dévissez les pieds (P) comme illustré sur la figure ci contre, jusqu'à ce l'appareil soit parfaitement horizontal, serrez ensuite le contre-écrou (D) de façon à bloquer les pieds. Pour empêcher qu'ils ne glissent, enfilez les tampons en caoutchouc (M) dans les trous inférieurs des pieds.
- Si l'appareil doit être encastré dans une base ou un support, réglez les pieds (P) comme illustré sur la figure jusqu'à ce l'appareil soit parfaitement horizontal, serrez ensuite le contre-écrou (D) de façon à bloquer les pieds. Fixez ensuite les pieds par en-dessous à travers les vis M5 (T) et la rondelle.



3. BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le branchement électrique doit être exécuté dans le respect des normes CEI, par un personnel autorisé et compétent. Avant tout, vérifiez la correspondance des données reportées dans le tableau des données techniques de ce manuel, sur la plaquette d'identification et sur le schéma électrique. Le branchement prévu est du type fixe.

IMPORTANT: Prévoyez en amont de chaque appareil, un dispositif d'interruption omnipolaire du réseau qui ait une distance entre les contacts de 3 mm au moins, par exemple :
- interrupteur manuel de puissance adaptée équipé de fusibles,
- disjoncteur.

3.1 MISE A LA TERRE

Il est indispensable de relier l'appareil à une installation de mise à la terre. Dans ce but, il faut relier les bornes identifiables par le pictogramme (⏚) à une installation de mise à la terre efficace, réalisée conformément à la législation en vigueur.

AVERTISSEMENTS
La sécurité électrique n'est garantie que par une mise à la terre efficace, conformément à la législation en vigueur en matière de sécurité électrique. Le Fabricant décline toute responsabilité au cas où cette législation ne serait pas respecter.

En cas de doute, faites contrôler votre installation par un électricien qualifié.

Le Fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts causés à des personnes ou à des biens provoqués par l'absence de mise à la terre de l'appareil.

ATTENTION : NE JAMAIS INTERROMPRE LE CABLE DE TERRE (Jaune - vert).

3.2 SYSTEME EQUIPOTENTIEL

L'appareil doit être inclus dans un système équipotentiel dont l'efficacité devra être vérifiée conformément à la législation en vigueur. La vis marquée avec la plaquette "équipotentiel" se trouve à côté du bornier sur la base dans les modèles avec four et à l'arrière pour les autres modèles.

3.3 CORDON D'ALIMENTATION

L'appareil est livré prêt à fonctionner à une des tensions suivantes : 3N AC 380 ...415 V, 3 AC 220 ... 240 V,
IN AC 220 ... 240 V 50/60 Hz.
Les caractéristiques du câble flexible de branchement à la ligne électrique doivent être au moins égales au câble avec isolation en caoutchouc H07RN - F. Le câble doit être introduit à travers la bague d'arrêt et fixé correctement. La tension d'alimentation de l'appareil en marche ne doit pas dépasser la tension nominale de ± 10%.

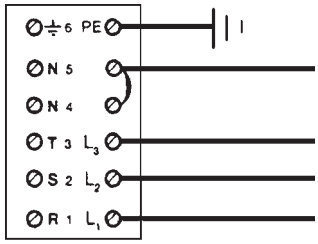
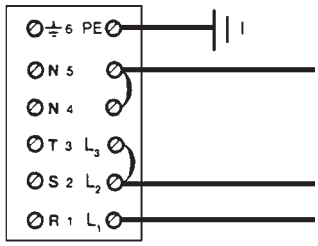
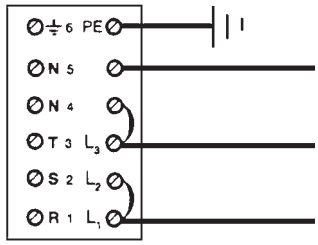
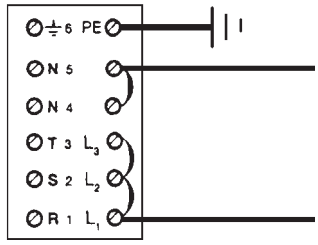
Pour accéder au bornier et relier l'appareil à un réseau d'alimentation différent de celui prévu ou pour changer le câble d'alimentation, il faut :

- démonter le panneau de façade (tables de cuisson ou tables avec meuble) ou
- démonter le panneau gauche (cuisinière)
- relier le câble d'alimentation au bornier en fonction des nécessités, suivant les indications reportées sur l'étiquette appliquée à côté du bornier ou dans ce manuel.

3.4 INFORMATIONS DE L'USAGER

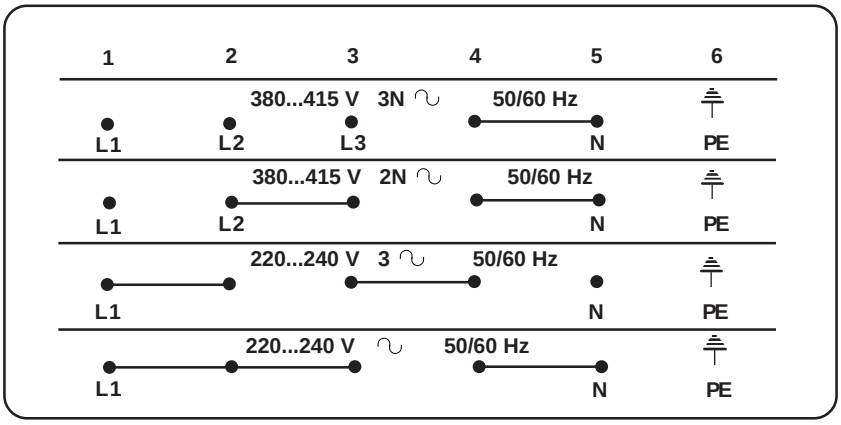
Mettez l'appareil en route en suivant le mode d'emploi et expliquez le fonctionnement à l'usager en utilisant ce manuel et en lui illustrant les éventuels changements apportés.
Laissez un exemplaire de ce manuel à l'usager en lui expliquant de le consulter en cas de besoin.

3.5 BRANCHEMENT AU DIFFERENTS RESEAUX ELECTRIQUES DE DISTRIBUTION

3N AC 380...415 V 50/60 Hz Eléments 230 V		PE (Terre) jaune-vert N (NP) bleu L_3 (T) noir L_2 (S) noir L_1 (R) marron
2N AC 380...415 V 50/60 Hz Eléments 230 V		PE (Terre) jaune-vert N (NP) bleu L_2 (S) noir L_1 (R) marron
3AC 220...240 V 50/60 Hz Eléments 230 V		PE (Terre) jaune-vert L_3 (T) bleu L_2 (S) noir L_1 (R) marron
1N AC 220...240 V 50/60 Hz Eléments 230 V		PE (Terre) jaune-vert N (NP) bleu L_1 (R) marron

Tab. 2

La plaquette des différents branchements électriques est située près du bornier.



MODÈLE	E77/4PF7		E77/6PFA11	
	E77/4PF7Q		E77/6PFA11Q	
TYPE DE TENSION	Max. A/f	N° câble mm²	Max. A/f	N° câble mm²
3N AC 380...415 V 50/60 Hz.	18,3	5 x 2,5	24,6	5 x 2,5
	21,6	5 x 2,5	32,5	5 x 4
2N AC 380...415 V 50/60 Hz.	34,2	4 x 6	45	4 x 10
	40	4 x 10	54,16	
3 AC 220...240 V 50/60 Hz.	31,8	4 x 4	42,6	4 x 6
	37,6	4 x 6	56,3	4 x 10
1N AC 220...240 V 50/60 Hz.	52,5	3 x 10	69,6	-
	61,7	3 x 10	83,3	-
SCHEMA ELECTRIQUE DESSIN N°	1336		1334	
	1337		1335	

Tab. 3

4. CHANGEMENT DES COMPOSANTS PLUS IMPORTANTS

Attention ! Pour les réparations adressez-vous seulement à un centre de service après-vente agréé.
Avant d'effectuer toute opération de réparation, débranchez l'appareil en déclenchant l'interrupteur omnipolaire.

A) Commutateur et thermostat

- démontez la façade
- dévissez les vis qui fixent le composant
- détacher le thermostat du commutateur, en pliant avec soin les deux languettes de l'étrier de blocage (pour les commandes du four seulement)
- enlevez la protection du réservoir du thermostat et dégagez-le des pinces de fixation (pour le thermostat du four seulement)
- débranchez les fils en vous basant sur le schéma des branchements électriques
- changez le composant et montez le nouveau en vous basant sur le schéma des branchements électriques
- remontez le tout dans le sens inverse.

B) Résistances four

- dévissez la bride qui fixent les résistances à partir de l'intérieur du four
- dégagez le groupe de chauffage en le faisant passer par l'ouverture prévue à cet effet et débranchez tous les fils, le dernier doit être le fil de protection.
- changez la résistance et montez la nouvelle en vous basant sur le schéma des branchements électriques
- remontez le tout dans le sens inverse.

5.1 PLAQUES ELECTRIQUES

Les plaques électriques sont revêtues d'une couche de vernis de protection. Lors du premier allumage, il est conseillé de positionner le bouton sur 3 (fig.1) et de laisser la plaque chauffer pendant 5 minutes à vide.
Le type de récipient adapté à ce type de plaque doit avoir le fond complètement plat ou légèrement bombé vers l'intérieur de façon à adhérer parfaitement à la plaque et permettre un parfait transfert de chaleur. Il est conseillé d'utiliser un récipient ayant le même diamètre que la plaque. Ne pas poser d'objets sur la plaque. Un dispositif thermostatique évite la surchauffe en limitant la puissance lorsque la plaque fonctionne à vide ou si des récipients inadaptés sont utilisés.

AVERTISSEMENT
Lors du premier allumage ou après une longue période d'inactivité, il est conseillé de positionner le bouton sur 1 et de laisser la plaque chauffer pendant 30 minutes à vide dans le but d'éliminer l'humidité accumulée.
- Essuyez le fond du récipient avant de le poser sur la plaque.
- Posez d'abord le récipient sur la plaque et allumez-la ensuite.

5.2 UTILISATION DES PLAQUES ELECTRIQUES

Le bouton de commande (Fig.1) a 7 positions pour le réglage de la puissance. Pour allumer la plaque, il suffit de tourner le bouton dans la position désirée (cfr. tableau ci-dessous). Le voyant vert s'allume immédiatement pour signaler le fonctionnement.

PLAQUE RAPIDE

POS.	UTILISATION	Ø 220 e ⎅ 220 mm		Ø 145 mm	
		W	%	W	%
6	{ CUISSON }	2600	100	1500	100
5		1750	67	750	50
4		1300	50	500	33
3	{ MAINTIEN }	450	17	250	17
2		340	13	165	11
1		240	9	135	9
0	ARRET	0	0	0	0

Tab. 4

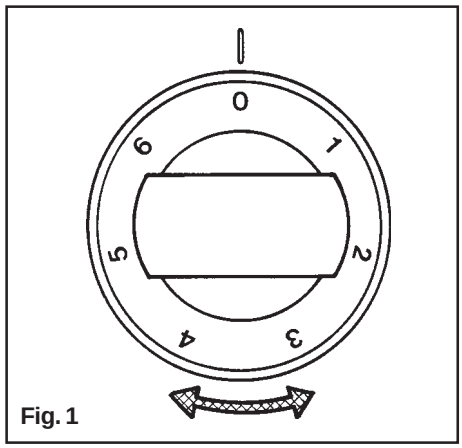


Fig. 1

Pour éteindre la plaque, il suffit de positionner le bouton sur "0".

5.3 FOUR ELECTRIQUE

5.3.1 PICTOGRAMMES DU PROGRAMMATEUR DU FOUR

Four éteint

Grilloir allumé 2750 W

Elément supérieur allumé 1200 W

Elément supérieur et inférieur 4400 W
avec contrôle thermostatique de 50 à 270°C

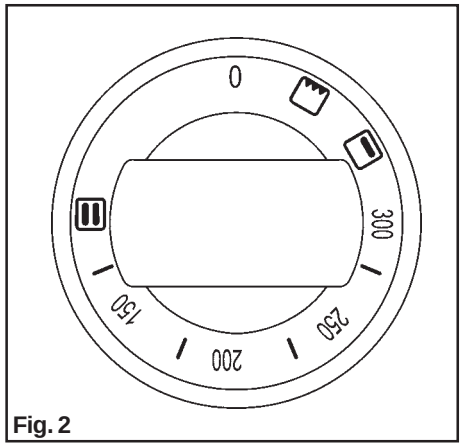


Fig. 2

ATTENTION !
Avant d'allumer le four, contrôlez qu'il n'y ait pas de sachets en plastique, du papier, du carton, etc. à l'intérieur.

5.3.2 UTILISATION DU FOUR

- Tournez la manette (Fig. 2) dans le sens des aiguilles d'une montre et programmez la température désirée.

  L'allumage du voyant vert indique l'allumage du four.

  Le voyant orange signale l'entrée en fonction du thermostat : lorsqu'il est allumé cela signifie que le four demande de la chaleur, lorsqu'il est éteint cela signifie que le four a atteint la température désirée.
- Lorsque le voyant orange est éteint, vous pouvez introduire les aliments dans le four et fermez ensuite complètement la porte. A la fin de la cuisson, éteignez le four en positionnant le bouton sur (●).

Il est possible de concentrer la chaleur dans la partie supérieure ou inférieure du four.

Tournez la manette vers la droite en correspondance du symbole ( ) ce qui provoque l'allumage de la résistance supérieure de 1200W. En tournant la manette en correspondance des 300°C provoque l'allumage des deux résistances, supérieure et inférieure.

En tournant la manette en correspondance du symbole ( ), les deux résistances s'allument avec contrôle thermostaté jusqu'à une température maximale de 270°C.

UTILISATION DU GRILLOIR
Tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre en face du symbole .
La résistance du grilloir de 2750 W commence à chauffer, les voyants jaune et vert s'allument.
Pendant le fonctionnement du grilloir, la porte du four doit rester ouverte.
Le grilloir sert aussi à gratiner.
Pour éteindre le grilloir, tournez la manette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur le (●).

6. ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Nettoyez tous les jours les eléments en acier Inox avec de l'eau tiède et savonneuse. Rincez abondamment et séchez soigneusement.
- Ne nettoyez jamais les éléments en acier Inox avec des éponges abrasives ou des racleurs en acier car ils abîmeraient la plaque et provoqueraient, à la longue, son oxydation.
- Avant toute période d'inactivité prolongée, passez un chiffon imbibé d'huile de vaseline sur tous les éléments en acier Inox, de façon à étaler un film de protection. Aérez périodiquement le local.

PLAN DE CUISSON - PLAQUES ELECTRIQUES
Les plaques de cuisson doivent toujours être propres et sèches. Nettoyez-les en utilisant un détergent spécial.
Pour les protéger longtemps, il est conseillé, après les avoir nettoyer, de passer un chiffon humide, de les sécher (en les mettant éventuellement en route) et de les recouvrir d'un léger voile d'huile de vaseline.

ELEMENTS EN ACIER INOXYDABLE
Les éléments en acier Inox doivent eux aussi être nettoyés avec de l'eau savonneuse et séchés avec un chiffon doux.
La brillance est maintenue en appliquant périodiquement du POLISH liquide, (un produit que l'on trouve partou dans le commerce).

INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL	BESCHREIBUNG	SEITE
	Allgemeine Hinweise	30
1.	Technische Daten	31
1.1	Elektro Herde Serie OPTIMA	31
1.2	Technische Eigenschaften	31
1.3	Backofen GN2/1	31
1.4	Elektroheizung	31
2.	Installationsanleitungen	32
2.1	Informationen Zu Den Elektrische Herde Serie OPTIMA	32
2.2	Gesetze, Normen Und Technische Richtlinien	32
2.3	Installationsort	32
2.4	Aufstellung	32
2.5	Montage Von Top-geräten Auf Untergestellen Oder Kragstrukturen	33
3.	Elektroanschluss	33
3.1	Erdleiteranschluss	33
3.2	Äquipotentialsystem	33
3.3	Versorgungskabel	34
3.4	Hinweise Für Den Installateur	34
3.5	Anschluss An Die Verschiedenen Stromverteilungsnetze	34
4.	Austauschen Der Wichtigsten Ersatzteile	35
5.	Anweisungen An Den Verdwender	36
5.1	Elektrische Kochplatten	36
5.2	Verwendung Der Elektrischen Kochplatte	36
5.3	Elektrobackofen	36
5.3.1	Symbole Auf Dem Backofenschalter	36
5.3.2	Verwendung Des Backofens	37
6.	Wartung Und Reinigung	37
	INSTALLATIONSPLÄNE	47
	SCHALTPLAN E77/4PF7	48
	SCHALTPLAN E77/6PFA11	49
	SCHALTPLAN E77/4PF7Q	50
	SCHALTPLAN E77/6PFA11Q	51

ALLGEMEINE HINWEISE

- **Dieses Handbuch enthält wichtige Anleitungen für eine sichere Installation, Verwendung und Wartung und muß daher aufmerksam durchgelesen werden.**
- Dieses Handbuch muß für ein späteres Nachschlagen der verschiedenen Bediener sorgfältig aufbewahrt werden.
- Nach dem Entfernen der Verpackung muß das Gerät nach seinem einwandfreien Zustand überprüft werden; verwenden Sie im Zweifelsfall das Gerät nicht, sondern wenden Sie sich an eine qualifizierte Fachkraft.
- Vor dem Geräteanschluß sicherstellen, daß die Schilddaten den Werten des Elektrischeversorgungsnetzes entsprechen.
- Das Gerät darf nur von Personen bedient werden, die mit dessen Umgang vertraut sind.
- Vor Säuberungs- oder Wartungsarbeiten das Gerät stets von der Gasversorgungsleitung abtrennen.
- Das Gerät muß im Falle eines Defekts oder eines gestörten Betriebes ausgeschaltet werden. Reparaturen dürfen ausschließlich in befugten technischen Betreuungsstellen durchgeführt werden. Originalersatzteile verlangen! Vorschriftswidrigkeiten können die Sicherheit des Gerätes beeinträchtigen!
- Dieses Gerät darf nur für den Verwendungszweck benutzt werden, für den es eigens entwickelt wurde.
- Beim Reinigen keinen direkten Hochdruck-Wasserstrahl auf das Gerät richten.
- Die Öffnungen oder Schlitze für die Absaugung oder den Wärmeauslaß dürfen nicht verstopft werden.
- **Die Sicherheit ist nur dann gewährleistet, wenn eine leistungsfähige und mit den geltenden Stromsicherheitsnormen übereinstimmenden Erdungsanlage vorhanden ist; diese grundwichtige Anforderung muß daher überprüft werden und im Zweifelsfall ist eine sorgfältige Kontrolle durch qualifizierte Fachkräfte in Anspruch zu nehmen.**
- **Der Hersteller kann nicht für eventuelle Schäden haftbar gemacht werden, die auf eine fehlende Anlagenerdung zurückzuführen sind.**
- Das Gerät muß in einem Äquipotentialsystem eingeschlossen sein, dessen Leistungsfähigkeit nach den geltenden Normen zu überprüfen ist.
- Alle Geräte werden mit einem 200 cm langen Kabel geliefert, wie erklärt im Tafel 3.
- Das biegsame Kabel für den Stromleitungsanschluß darf keine geringeren Eigenschaften besitzen als der mit Gummi isolierte Kabeltyp H07RN-F.

Bei Nichtbefolgung der in diesem Handbuch enthaltenen Vorschriften durch den Verwender oder den Installationstechniker lehnt der Hersteller jede Verantwortung ab und haftet somit nicht für eventuelle Unfälle oder Störungen, die auf ein solches Verhalten zurückführbar sein sollten.

DER HERSTELLER HAFTET IN KEINER WEISE FÜR EVENTUELL IN DIESER BROSCHÜRE ENTHALTENE UNGENAUIGKEITEN DURCH ABSCHRIFTS- ODER DRUCKFEHLER. ER BEHÄLT SICH AUSSERDEM DAS RECHT VOR, ALS VORTEILHAFT ODER NOTWENDIG BEFUNDENE PRODUKTÄNDERUNGEN OHNE BEEINTRÄCHTIGUNG DER WESENTLICHEN PRODUKTEIGENSCHAFTEN VORZUNEHMEN.

1.1 ELEKTRO HERDE SERIE OPTIMA

MOD.	ABMESSUNGEN in mm		NENNAUFNAHME*						NETTO GEWICHT
	AUSSENMASSE LX PX A/A MAX	BACKOFEN GN2/1 LX PX A	Ø145 1500W	Ø 220 2600W	Ø 220 2600W	Ofen 4400W	Grill 2750W	GESAMT kW	kg.
E77/4PF7	700x700x850/985	560x630x295	2	2	-	1	1	12,6	90
E77/6PFA11	1100x700x850/985	560x630x295	3	3	-	1	1	16,7	130
E77/4PF7Q	700x700x850/985	560x630x295	-	-	4	1	1	14,8	90
E77/6PFA11Q	1100x700x850/985	560x630x295	-	-	6	1	1	20	130

*** ANSCHLUSSPANNUNG:** 3N AC 415 V; 3 AC 240 V; 1N AC 240 V 50/60 Hz.
N.B.: Die Leistungsaufnahme ist bei 3N AC 380 V; 3 AC 220 V; 1N AC 220 V 50/60 Hz. um etwa 16% geringer.

1.2 TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

STRUKTUR Tragestruktur aus Inox-Stahl AISI 304, Täfelung und Untergestell aus Inox-Stahl, auf höhenverstellbaren Füßen.
ARBEITSFLÄCHE aus undurchlässigem Inox-Stahl AISI 304.
ELEKTRISCHE KOCHPLATTEN aus Gußeisen mit Schnellheizung und Schutz gegen eventuelle Überhitzung. Jeder Kochplatte entspricht eine grüne Kontrollampe, die den Betrieb anzeigt.
ELEKTRISCHE KOCHPLATTENSCHALTER, 7-stellig, zur optimalen Einstellung der Kochplattentemperatur.
SCHALTDREHKNÖPFE aus isolierendem Material.

1.3 BACKOFEN GN2/1

GARRAUM aus hitze- und säurebeständigem emailliertem Stahl, mit Innenmaßen nach den Bestimmungen von GASTRONORM 2/1. Wärmeisolierung mit hochdichter Glaswolle. Seitliche Rosthalter aus verchromten Stahlrundeisen, zum Reinigen leicht herausziehbar. Rost aus verchromtem Stahlrundeisen.
BACKOFENTÜR mit Doppelwand und isolierendem Glaswolle-Zwischenraum, Gegentür aus emailliertem Stahl, auf Halterungen aus athermischem Material montierte Griffe und Türdichtung. Ausgewuchtete Federscharniere.

1.4 ELEKTROHEIZUNG

- Elektrische Rohrheizkörper mit Inoxstahlpanzerung befinden sich im Garrauminnern.
- Umschalter mit Thermostat 50-300°C für folgende Funktionen:
  - Backofenzündung
  - Backofen-Gesamtheizung 4400W
  - Unterer Hitze 3200W
  - Oberer Hitze 1200W
  - Grillelement 2750W
- Kontrollampen zur Anzeige der Einschaltung und des Betriebes des Themperaturreglers.

2. INSTALLATIONSANLEITUNGEN

Die Installation muß in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften von qualifizierten Fachkräften durchgeführt werden.

HINWEISE:
Wenn das Gerät gegen eine Wand installiert wird, so muß die Wand einer Temperatur von 100°C standhalten und feuerfest sein.
Vor der Installation ist der Plastikschutzfilm vom Gerät zu lösen und die eventuellen Klebereste mit einem für Inoxstahl geeigneten Putzmittel zu entfernen.
Das Gerät in einer horizontalen Stellung installieren und durch das Drehen der Nievellierungsfüße eben stellen.
Wenn das Gerät alleine installiert wird, ist es zugunsten seiner Stabilität empfehlenswert, es zu befestigen.

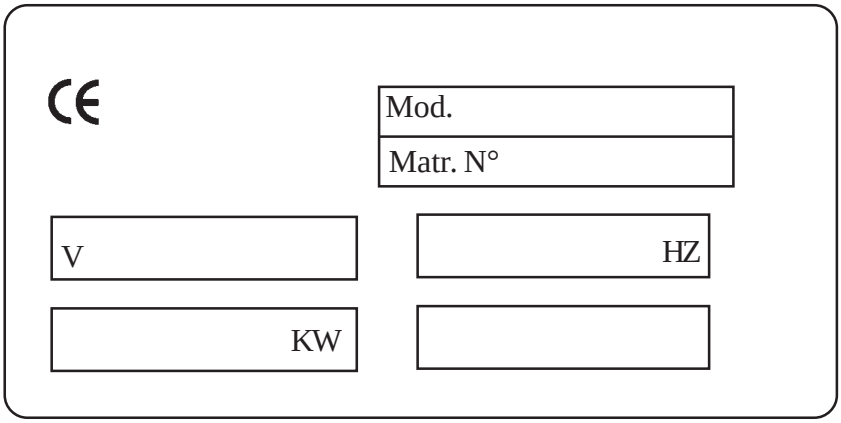
2.1 INFORMATIONEN ZU DEN ELEKTRISCHE HERDE SERIE OPTIMA

Das Geräteschild mit den technischen Daten befindet sich:

a) bei Geräten mit Backofen auf der Tür und im Innern,

b) bei Geräten ohne Backofen links unten im Schrank und im Innern,

c) bei den Kochmulden auf der Rückseite und im innern.



2.2 GESETZE, NORMEN UND TECHNISCHE RICHTLINIEN

Bei der Installation müssen folgende Normen befolgt werden:

- Geltende Unfall- und Brandverhütungsvorschriften.
- Die Vorschriften der Stromversorgungsunternehmen.
- Die Hygienenormen.
- Die Normen für Stromanlagen.

2.3 INSTALLATIONSORT

- Das Gerät muß in einem ausreichend durchlüftetem Raum installiert werden.
- Die Installation hat in Übereinstimmung mit den Bestimmungen der Sicherheitsnormen.

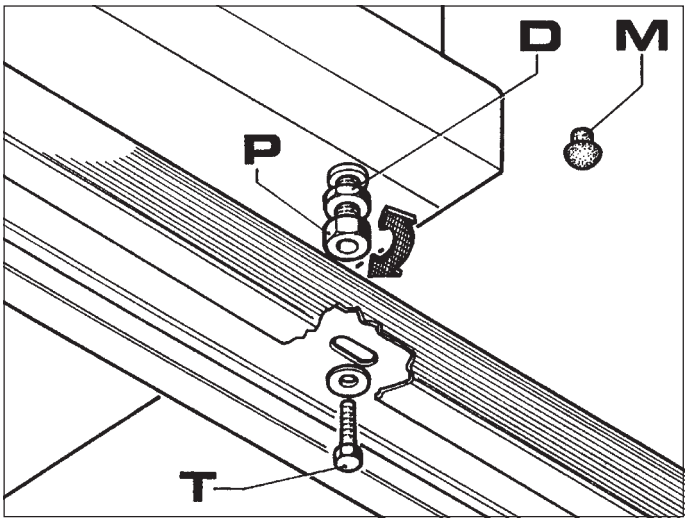
2.4 AUFSTELLUNG

- Die einzelnen Geräte können alleine aufgestellt werden, oder aber in der Kombination mit anderen Geräten unserer Produkteserie OPTIMA.
- Dieses Gerät eignet sich nicht für den Schrankeinbau.
- Der von den Seitenwänden einzuhaltende Mindestabstand beträgt 10 cm; bei geringeren Abständen oder wenn das Wand- bzw. Bodenmaterial nicht feuerfest ist, muß unbedingt ein Wärmeschutzstoff aufgebracht werden.

2.5 MONTAGE VON TOP-GERÄTEN AUF UNTERGESTELLEN ODER KRAGSTRUKTUREN

Alle Top-Geräte sind mit höhenverstellbaren Füßen (P) ausgestattet:

- Soll das Gerät frei auf einem Tisch oder einer Aufstandfläche aufgestellt werden, die Füße (P) laut Abbildung so lange aus- oder einschrauben, bis das Gerät perfekt aufliegt und dann die Gegenmutter (D) zur Sperrung des Fußes festziehen. Um das Abrutschen zu verhindern, die Gummistopfen (M) in die unteren Löcher der Füßchen einstecken.
- Soll das Gerät auf einer auskragenden Unterlage oder Halterung befestigt werden, die Füßchen (P) einregulieren, bis das Gerät perfekt aufliegt und dann die Gegenmutter (D) festziehen, um die Füßchen zu sperren. Danach von unter her mit den M5-Schrauben (T) und den entsprechenden Unterlegscheiben durc abbildungsgemäßes Aufschrauben festmachen.



3. ELEKTROANSCHLUSS

Der Stromanschluß darf nur durch befugtes und sachverständiges Personal und in Übereinstimmung mit den IEC-Normen durchgeführt werden. Vor Beginn der Anschlußarbeit müssen die in diesem Handbuch in der Tabelle der technischen Daten und auf dem Typenschild und im Schaltplan enthaltenen Angaben durchgesehen werden.
Es muß ein fester Anschluß durchgeführt werden.

WICHTIG: Dem Gerät muß ein allpoliger Stromnetzausschalter mit einem Kontaktabstand von wenigstens 3 mm vorgeschaltet werden, z.B.:

- ein manueller Schalter mit angemessener Leistung und mit Schmelzsicherungen
- ein Selbstausschalter mit entsprechendem Fehlerstrom-Schutz.

3.1 ERDLEITERANSCHLUSS

Das Gerät muß unbedingt geerdet werden. Hierzu müssen die mit dem Symbol (⏚) gekennzeichneten Klemmen des Leitungseingangs auf dem Klemmenbrett an einen leistungsfähigen Erdanschluß angeschlossen werden, der den geltenden Normen entsprechen muß.

SPEZIFISCHE HINWEISE
Das Gerät ist vom elektrischen Standpunkt aus nur dann sicher, wenn es in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften zur Stromsicherheit ordnungsgemäß an eine leistungsfähige Erdanlage angeschlossen ist. Der Hersteller übernimmt bei Nichteinhaltung dieser Unfallschutznorm keine Verantwortung.

Diese grundlegend wichtige Sicherheitsanforderung muß überprüft werden und im Zweifelsfall für eine sorgfältige Anlagenkontrolle durch sachverständiges Personal gesorgt werden.

Der Hersteller kann für eventuelle Schäden, die auf das Fehlen der Anlagenerdung zurückzuführen sind, nicht verantwortlich gemacht werden.

ACHTUNG: DER ERDLEITER (gelb-grün) DARF NIE UNTERBROCHEN WERDEN.

3.2 ÄQUIPOTENTIALSYSTEM

Das Gerät muß zu einem Äquipotentialsystem gehören, dessen Leistungsfähigkeit nach den geltenden Normen überprüft werden muß. Die mit dem "Äquipotential"-Schild gekennzeichnete Schraube befindet sich bei den Modellen mit Backofen nahe dem Klemmenbrett auf dem Untergestell und bei den restlichen Modellen auf der Rückseite.

3.3 VERSORGUNGSKABEL

Das Gerät wird für eine der folgenden Spannungen aufnahmebereit geliefert: 3N AC 380...415V; 3 AC 220...240V; 1N AC 220...240V 50/60 Hz. Das biegsame Kabel für den Stromnetzanschluß darf keine geringeren Eigenschaften als die des mit Gummi isolierten Typs H07RN-F besitzen. Das Kabel muß durch die Kabelklemme eingefügt und gut befestigt werden. Außerdem darf die Anschlußspannung bei in Betrieb stehendem Gerät nicht mehr als ±10% vom Nennspannungswert abweichen.
Um das Gerät an ein Versorgungsnetz mit anderen Eigenschaften als die vorgesehenen anzuschließen oder um das Speisekabel zu ersetzen, bekommen Sie in folgender Weise Zugriff zum Klemmenbrett:

- nehmen Sie den vorderen Deckel ab (Top oder Top + Schrank)

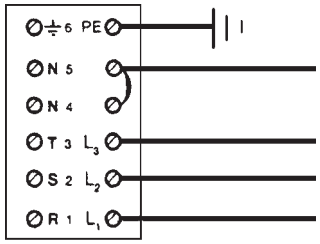
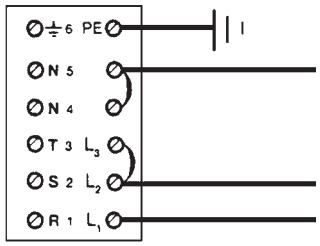
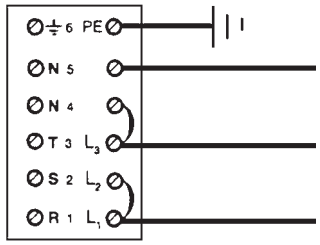
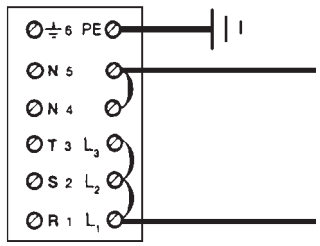
oder

- montieren Sie die entsprechende Tafel auf der linken Seite ab (Herd mit Backofen)
- schließen Sie das Speisekabel je nach Bedarf am Klemmenbrett an und befolgen Sie dabei die Anleitungen auf dem entsprechendem Klebeschild neben dem Klemmenbrett und im vorliegenden Handbuch.

3.4 HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

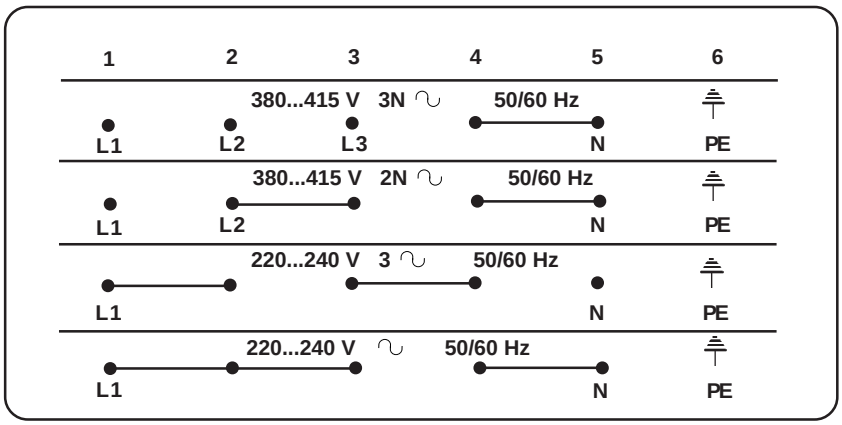
Setzen Sie das Gerät gemäß seiner Betriebsanleitungen in Betrieb und erklären Sie dem Benutzer den Gerätebetrieb mit Hilfe dieser Betriebsanleitungen. Weisen Sie dabei auf eventuelle Konstruktions- bzw. Betriebsänderungen hin.
Überlassen Sie die Betriebsanleitungen dem Benutzer und erklären Sie ihm, daß er sie für späteres Nachschlagen verwenden muß.

3.5 ANSCHLUSS AN DIE VERSCHIEDENEN STROMVERTEILUNGSNETZE

3N AC 380...415 V 50/60 Hz Elemente 230 V		PE (Erde) gelb-grün N (NP) hellblau L_3 (T) schwarz L_2 (S) schwarz L_1 (R) braun
2N AC 380...415 V 50/60 Hz Elemente 230 V		PE (Erde) gelb-grün N (NP) hellblau L_2 (S) schwarz L_1 (R) braun
3AC 220...240 V 50/60 Hz Elemente 230 V		PE (Erde) gelb-grün L_3 (T) hellblau L_2 (S) schwarz L_1 (R) braun
1N AC 220...240 V 50/60 Hz Elemente 230 V		PE (Erde) gelb-grün N (NP) hellblau L_1 (R) braun

Tafel 2

Das Schild mit den Stromanschlussarten befindet sich in der Nähe des Klemmenbretts.



MODELL	E77/4PF7		E77/6PFA11	
	E77/4PF7Q		E77/6PFA11Q	
BETRIEBSPANNUNG	spitzenstrom A/f	kabelanz mm^2	spitzenstrom A/f	kabelanz mm^2
3N AC 380...415 V 50/60 Hz.	18,3	5 x 2,5	24,6	5 x 2,5
	21,6	5 x 2,5	32,5	5 x 4
2N AC 380...415 V 50/60 Hz.	34,2	4 x 6	45	4 x 10
	40	4 x 10	54,16	
3 AC 220...240 V 50/60 Hz.	31,8	4 x 4	42,6	4 x 6
	37,6	4 x 6	56,3	4 x 10
1N AC 220...240 V 50/60 Hz.	52,5	3 x 10	69,6	-
	61,7	3 x 10	83,3	-
SCHALTPLAN ZEICHNUNG Nr	1336		1334	
	1337		1335	

Tafel 3

4. AUSTAUSCHEN DER WICHTIGSTEN ERSATZTEILE

Die untenstehenden Auswechslungen dürfen nur von Vertragswerkstätten durchgeführt werden. Vor der Durchführung von Bestandteileauswechslungen muß mit dem Hauptschalter die Spannung vom Gerät abgenommen werden.

A) Schalter und Temperaturregler
- Schaltbrett abmontieren
- die Festklemmschrauben der Bestandteile losschrauben
- den Temperaturregler vom Schalter lostrennen und dabei die beiden Laschen der Spannklaue (nur bei Backofenschaltern) sorgfältig biegen
- den Schutz des Thermostatwulstes abnehmen und ihn von den Befestigungsfedern (nur beim Temperaturregler des Backofens) herausziehen
- die Drähte unter Berücksichtigung des Schaltplanes abtrennen
- den Bestandteil austauschen und alles schaltplangerecht wieder zusammenbauen
- alles in der umgekehrten Reihenfolge wieder montieren.

B) Backofen Rohrheizkörpern
- den Flansch der Widerstände von innen her vom Backofen losschrauben
- die Heizeinheit aus der entsprechenden Öffnung herausziehen und alle Drähte abtrennen, wobei der Sicherheitsdraht zuletzt abgetrennt werden muß
- den Rohrheizkörper austauschen und schaltplangerecht wieder einbauen
- alles in der umgekehrten Reihenfolge wieder montieren.

5. ANWEISUNGEN AN DEN VERDWENDER

5.1 ELEKTRISCHE KOCHPLATTEN

Die elektrischen Kochplatten werden mit einem Schutzlack überzogen. Beim ersten Einschalten der Kochplatte empfiehlt es sich daher, vor dem Kochen der Speisen den Knebel (Abb. 1) auf 3 zu stellen und die Platte 5 Minuten lang eingeschaltet zu lassen.
Ein optimaler Kochtopf muß entweder einen ganz flachen Boden haben, oder aber einen leicht nach innen gewölbten Boden, damit er während des Kochens ganz auf der Kochplattenoberfläche haftet und so die Wärme perfekt von der Kochplatte an den Kochtopf übertragen wird. Wir empfehlen zur Verwendung von Kochtöpfen mit ähnlichem Durchmesser wie die Kochplatte.
Setzen Sie nicht irgend welches Geschirr oder Deckel auf die Kochplatte!
Wenn die Kochplatte ohne daraufstehende Töpfe oder mit ungeeigneten Behältern (z.B. mit zu kleinem Durchmesser oder schlechter Qualität) eingeschaltet werden, verhindert eine temperaturregelnde Vorrichtung die Überhitzung der Platte, indem sie deren Wärmeleistung beschränkt.

ACHTUNG
Bei der ersten Einschaltung oder nach einer längeren Ruhezeit muß die Kochplatte zur Beseitigung der eventuell absorbierten Feuchtigkeit zuerst getrocknet werden, indem sie 30 Minuten lang in der Schalterstellung 1 angeschaltet werden muß.

- Trocknen Sie die Unterseite des Topfes vor dem Aufsetzen auf die Kochplatte!
- Schalten Sie die Platte erst nach dem Aufsetzen des Topfes ein!

5.2 VERWENDUNG DER ELEKTRISCHEN KOCHPLATTE

Der 7-stellige Drehschalter (Abb. 1) stellt die Kochplattenfunktionen ein und regelt ihre Leistung.
Zum Einschalten: den Schalter von "0" auf die gewünschte Stellung drehen (siehe untenstehende Tabelle), wonach automatisch die grüne Kontrollampe zur Anzeige der Einschaltung aufleuchten wird.

BLITZKOCHPLATTE

POS.	VERWENDUNG	Ø 220 e ⍁ 220 mm		Ø 145 mm	
		W	%	W	%
6	KOCHEN	2600	100	1500	100
5		1750	67	750	50
4		1300	50	500	33
3	WARMHALTEN	450	17	250	17
2		340	13	165	11
1		240	9	135	9
0	AUS	0	0	0	0

Tafel 4

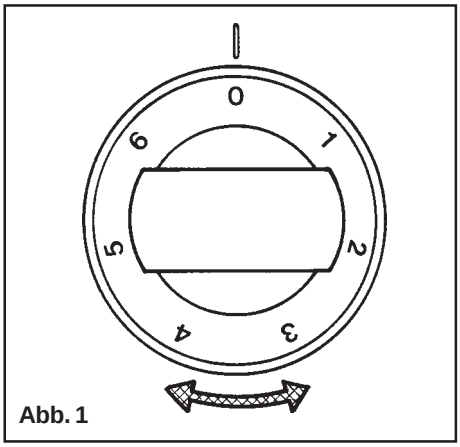


Abb. 1

Zum Ausschalten der Kochplatte einfach den Drehschalter in irgend eine Richtung mit dem "0" auf Zeiger drehen.

5.3 ELEKTROBACKOFEN

5.3.1 SYMBOLE AUF DEM BACKOFENSCHALTER

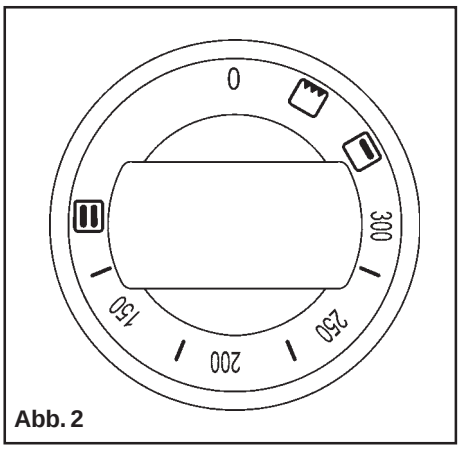


Abb. 2

- Backofen aus
- Grillelement eingeschaltet 2750W
- Oberes Heizelement eingeschaltet 1200W
- Unteres Heizelement eingeschaltet 3200W
- Oberes und unteres Heizelement 4400W mit Thermostatkontrolle 50-270°C.

HINWEISE
Vor dem Einschalten des Backofens sicherstellen, daß sich keine Plastiktüten oder Papier, Karton usw. darin befinden.

5.3.2 VERWENDUNG DES BACKOFENS

- Den Knebel (Abb. 2) im Uhrzeigersinn drehen und die gewünschte Temperatur einstellen.
- Die grüne Kontrollampe zeigt an, daß der Backofen eingeschaltet ist.
- Die orange Kontrollampe zeigt an, daß der Temperaturregler in Funktion getreten ist: wenn sie aufleuchtet, erfordert de
- Backofen noch Wärme; wenn sie ausschaltet, hat er die eingestellte Temperatur erreicht.
- Wenn die orange Kontrollampe ausschaltet, können die Speisen in den Backofen gestellt werden.
- Danach muß die Backofentür ganz geschlossen bleiben.
- Nach Ablauf der Kochzeit den Drehschalter auf "0" drehen und so den Backofen ausschalten.

Merke: Die Speisen können auch einem unterschiedlichen Garungsprozess unterzogen werden, d.h. die Wärme kann am oberen oder unteren Teil des Backrohres konzentriert werden.

Dreht man den Knebel nach rechts auf das Symbol ( ), schaltet das obere Heizelement mit 1200 W Heizleistung ein; dreht man ihn auf 300°C, schalten beide Heizelemente (oben und unten) ein. Dreht man den Knebel auf das Symbol ( ), schalten beide Heizelemente mit Thermostat-Kontrolle bis zu einer Höchsttemperatur von 270°C ein.

VERWENDUNG DES GRILLS
Den Knebel nach rechts bis auf das Symbol( ) drehen.
Das Grill-Element 2750W wird aufglühen und die gelbe und grüne Kontrollampe aufleuchten.
Beim Grillen muß die Backofentür offen gelassen werden.
Der Grill kann auch zum Gratinieren benutzt werden.
Zum Ausschalten des Gills den Knopf nach links wieder auf Null ( ) drehen.

6. WARTUNG UND REINIGUNG

- Die Teile aus Inox-Stahl täglich mit lauwarmem Seifenwasser säubern, reichlich nachspülen und sorgfältig abtrocknen.
- Die Inox-Stahlteile dürfen absolut nicht mit herkömmlichen Metallwollen, Bürsten oder Stahlschabern geputzt werden, weil sich dadurch Eisenteilchen ablagern könnten, die verrosten und auf dem Gerät Roststellen bilden könnten. Eventuell kann Stahlwolle verwendet werden, die in die selbe Richtung der Oberflächensatinierung gewischt werden muß.
- Wenn das Gerät eine längere Zeit lang nicht verwendet wird, ein leicht in Vaselinöl getunktes Tuch energisch über die gesamten Stahloberflächen wischen und so einen Schutzfilm auftragen. Den Raum von Zeit zu Zeit durchlüften.

KOCHMULDE - ELEKTRISCHE KOCHPLATTEN
Achten Sie darauf, daß die Kochplatten stets sauber und trocken sind und entfernen Sie Fettflecken und Verkrustungen auch mit Hilfe des entsprechenden Reinigungsmittels.
Damit ihr guter Zustand auf lange Zeit erhalten bleibt, empfehlen wir dazu, sie nach der Säuberung mit einem feuchten Lappen abzuwischen, abzutrocknen (eventuell durch Einschaltung) und sie mit einem dünnen Film Vaselinöl zu bestreichen.

TEILE AUS ROSTFREIEM STAHL
Auch die Teile aus rostfreiem Stahl müssen mit Seifenwasser gewaschen und mit einem weichen Tuch abgetrocknet werden. Der Glanz bleibt erhalten, wenn sie ab und zu mit einem flüssigen Poliermittel (POLISH - überall im Handel erhältlich) abgewischt werden.

ÌNDICE

CAPÌTULO	DESCRIPTIÓN	PÁGINA
	Advertencias generales	39
1.	Datos técnicos	40
1.1	Cocinas eléctricas serie OPTIMA	40
1.2	Características técnicas	40
1.3	Horno GN2/1	40
1.4	Calentamiento eléctrico	40
2.	Instrucciones para la instalación	41
2.1	Informaciones sobre las cocinas eléctricas serie OPTIMA	41
2.2	Ley, normas y directivas técnicas	41
2.3	Lugar de instalación	41
2.4	Ubicación	41
2.5	Montaje aparatos top sobre bases o soportes voladizos	42
3.	Conexión eléctrica	42
3.1	Protección de tierra	42
3.2	Equipotencial	42
3.3	Cable de alimentación	43
3.4	Consejos para el instalador	43
3.5	Conexiones con las distintas redes eléctircas de suministro	43
4.	Sustitución de los componentes más importantes	44
5.	Instrucciones para el usuario	45
5.1	Planchas eléctricas	45
5.2	Uso de las planchas eléctricas	45
5.3	Horno eléctrico	45
5.3.1	Simbología del mando del horno	45
5.3.2	Uso del horno	46
6.	Mantenimiento y limpieza	46
	ESQUEMAS DE INSTALACIÓN	47
	ESQUEMAS ELÉCTRICO E77/4PF7	48
	ESQUEMAS ELÉCTRICO E77/6PFA11	49
	ESQUEMAS ELÉCTRICO E77/4PF7Q	50
	ESQUEMAS ELÉCTRICO E77/6PFA11Q	51

ADVERTENCIAS GENERALES

- **Leer atentamente las observaciones contenidas en el presente manual ya que suministran importantes indicaciones respecto a la seguridad de instalación, de uso y de mantenimiento.**
- Conservar con cuidado el presente manual para cualquier consulta posterior de los distintos operadores.
- Después de haber quitado el embalaje, asegurarse que el aparato esté íntegro y en caso de dudas, no utilizar el mismo y dirigirse a personal profesionalmente experto.
- Antes de conectar el aparato asegurarse que los datos de la placa correspondan con los de la red de suministro de la electricidad.
- El aparato debe ser utilizado sólo por la persona adiestrada para el uso del mismo.
- Antes de realizar operaciones de limpieza o mantenimiento, desconectar el aparato de la red de la electricidad.
- Desactivar el aparato en caso de desperfectos o de mal funcionamiento. Para eventuales reparaciones dirigirse solamente a un centro de asistencia técnica autorizado y pedir el empleo de repuestos originales. La falta de respeto de todo lo antes expuesto puede poner en peligro la seguridad del aparato.
- Este aparato tiene que ser destinado solamente para el uso para el cual ha sido expresamente concebido.
- No lavar el aparato con chorros de agua y a alta presión.
- No obstruir las aberturas ni ranuras de aspiración o de eliminación del calor.
- **La seguridad eléctrica está garantizada por una eficaz protección de tierra, según lo previsto por las normas vigentes sobre la seguridad eléctrica, por tanto es necesario verificar este requisito fundamental y, en caso de duda, pedir el control cuidadoso por parte de personal profesionalmente experto.**
- **El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños causados por la falta de la línea de tierra de la instalación.**
- El aparato debe estar incluido en un sistema equipotencial de comprobada eficiencia según las normas en vigor.
- Todos los aparatos se suministran con cable de 200 cm. de longitud, como se indica en la Tab. 3.
- El cable flexible para la conexión con la línea eléctrica debe tener características no inferiores al tipo con aislamiento de goma H07RN-F.

En caso de que no se respeten las normas contenidas en el presente manual, tanto por parte del usuario como por parte del técnico de la instalación, la empresa Fabricante declina cualquier tipo de responsabilidad y, los posibles accidentes o anomalías provocados no se podrán imputar al fabricante.

LA EMPRESA FABRICANTE DECLINA CUALQUIER RESPONSABILIDAD POR POSIBLES INEXACTITUDES CONTENIDAS EN EL PRESENTE DOCUMENTO, IMPUTABLES A ERRORES DE TRANSCRIPCIÓN O IMPRESIÓN. ADEMÁS SE RESERVA EL DERECHO A APORTAR AL PRODUCTO TODAS LAS MODIFICACIONES QUE CONSIDERE ÚTILES O NECESARIAS, SIN PERJUICIO DE LAS CARACTERÍSTICAS ESENCIALES.

1. DATOS TÉCNICOS

1.1 COCINAS ELÉCTRICAS SERIE OPTIMA

MOD.	DIMENSIONES en mm		POTENCIA ABSORBIDA*						PESO NETO
	EXTERIOR LX PX A/A MAX	HORNO GN 2/1 LX PX A	Ø145 1500W	Ø 220 2600W	Ø 220 2600W	Horno 4400W	Grill 2750W	Total kW	kg.
E77/4PF7	700x700x850/985	560x630x295	2	2	-	1	1	12,6	90
E77/6PFA11	1100x700x850/985	560x630x295	3	3	-	1	1	16,7	130
E77/4PF7Q	700x700x850/985	560x630x295	-	-	4	1	1	14,8	90
E77/6PFA11Q	1100x700x850/985	560x630x295	-	-	6	1	1	20	130

***TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN:** 3N AC 415 V; 3 AC 240 V; 1N AC 240 V 50/60 Hz.
Nota: La potencia absorbida con 3N AC 380 V; 3 AC 220 V; 1N AC 220 V 50/60 Hz. es aprox. 16% menos.

1.2 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

ESTRUCTURA Estructura portante de acero inoxidable AISI 304, paneles y estructura de acero inoxidable, montados sobre patas de altura regulable.
MESA DE TRABAJO de acero inoxidable AISI 304 hermética.
PLANCHAS ELÉCTRICAS de fundición, de calentamiento rápido, con protección de seguridad contra un eventual sobrecalentamiento. A cada plancha está conectada una lámpara testigo verde que señala cuando está funcionando.
CONMUTADORES ELÉCTRICOS para el mando de las planchas, de 7 posiciones, para una óptima regulación de las temperaturas de las mismas.
MANDOS de material atérmico.

1.3 HORNO GN2/1

CÁMARA DE COCCIÓN de acero porcelanado resistente a altas temperaturas y a los ácidos, de dimensiones interiores conformes a las GASTRONORM 2/1. Aislamiento térmico con lana de vidrio de alta densidad. Soportes laterales de la parrilla de varillas redondas de acero cromado, fácilmente extraíble para la limpieza. Parrilla de acero cromado.
PUERTA HORNO de doble pared con aislamiento de lana de vidrio, contra puerta de acero esmaltado, manillas montadas sobre soportes de material atérmico y junta de retención en la puerta. Bisagras con muelle balanceadas.

1.4 CALENTAMIENTO ELÉCTRICO

- Resistencias eléctricas blindadas en acero inoxidable se encuentran en la cámara de cocción.
- Conmutador con termostasto 50 - 300° C con las siguientes funciones:
  - Encendido horno
  - Calentamiento total horno 4400 W
  - Resistencia inferior 3200 W
  - Resistencia superior 1200 W
  - Elemento grill 2750 W
- Lamparillas testigo de control para indicar el encendido y el funcionamiento del termostato.

2. INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN

La instalación y la eventual transformación para el uso con otros tipos de gas tiene que ser efectuada por personas expertas, según las normas en vigor.

OBSERVACIONES
En caso de que el aparato se instale contra una pared, esta última tiene que resistir a los valores de temperatura de 100°C y debe ser incombustible.
Antes de efectuar la instalación, quitar el revestimiento de la película de protección plástica, eliminando los eventuales residuos adhesivos con un producto apto para la limpieza del acero inoxidable.
Instalar el aparato en posición horizontal: la posición correcta se obtiene girando las patas niveladoras.
En caso de que el aparato se instale solo se aconseja fijarlo para hacer más segura su estabilidad.

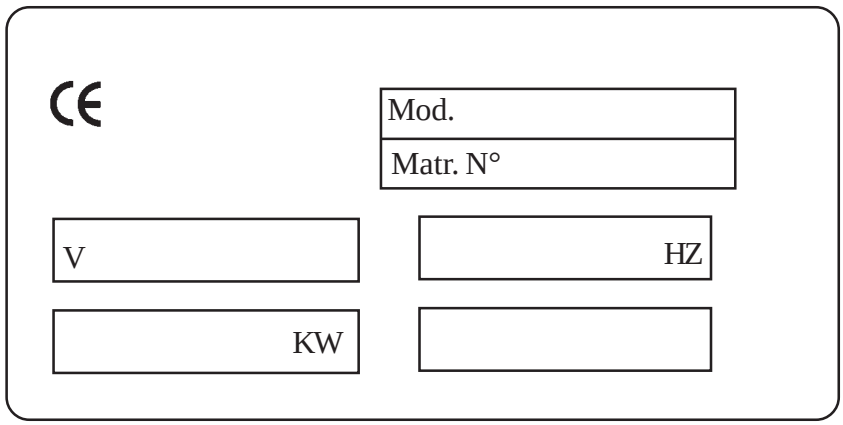
2.1 INFORMACIONES SOBRE LAS COCINAS ELÉCTRICAS SERIE OPTIMA

La placa de los datos se encuentra en:

a) en los aparatos con horno en la puerta y en el interior

b) en los aparatos sin horno en el armario debajo, a la izquierda y en el interior

c) en las planchas en la parte trasera y en el interior.



2.2 LEY, NORMAS Y DIRECTIVAS TÉCNICAS

Para la instalación hay que respetar las siguientes normas:

- Medidas vigentes contra accidentes e incendios
- La reglamentación de la compañía de energía eléctrica
- Normas higiénicas.
- Normas instalaciones eléctricas.

2.3 LUGAR DE INSTALACIÓN

- El aparato debe ser instalado en locales con suficiente aireación.
- Instalar el aparato según lo previsto por las normas de seguridad.

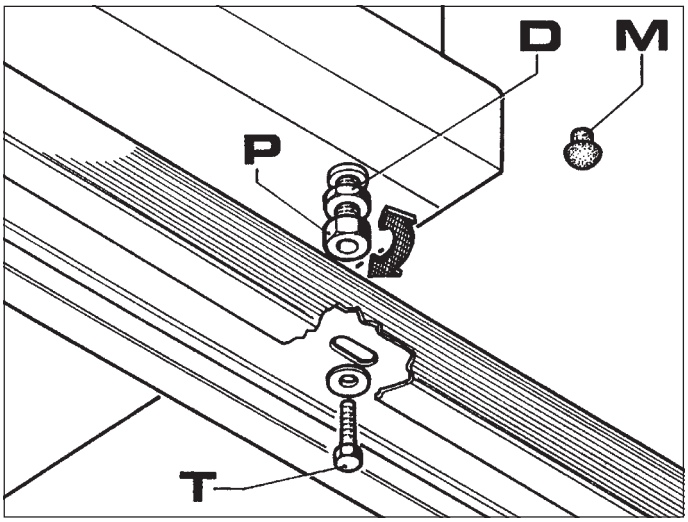
2.4 UBICACIÓN

- Los distintos aparatos pueden instalarse solos o pueden ser combinados con otros aparatos o equipos de nuestra gama OPTIMA.
- Este aparato no es apto para empotrar.
- La distancia de las paredes laterales debe ser como mínimo de 10 cm. en caso de que la distancia fuera inferior o el material de las paredes o del suelo fueran inflamables, es indispensable aplicar un aislamiento térmico

2.5 MONTAJE APARATOS TOP SOBRE BASES O SOPORTES VOLADIZOS

Todas las cocinas constan de patas de altura regulable (P):

- Cuando se trata de un aparato de sobremesa, hay que enroscar o desenroscar las patas (P) como se indica en la figura hasta que se apoye perfectamente, luego apretar la contratuerca (D) para bloquear la pata. Para impedir que resbale, colocar en los agujeros inferiores de las patas los tapones de goma (M).
- Cuando se fija el aparato en una base o en un soporte de voladizo, hay que regular las patas (P) hasta que se apoye perfectamente, luego apretar la contratuerca (D) para bloquear la pata. Fijar luego desde abajo con los tornillos M5 (T) con las arandelas correspondientes, enroscándolas en las patas como se indica en la figura.



3. CONEXIÓN ELÉCTRICA

La conexión eléctrica debe ser efectuada según las normas CEI, sólo por personal autorizado y competente. En primer lugar examinar los datos indicados en la tabla de datos técnicos del presente manual, en la placa y en el esquema eléctrico.
La conexión prevista es fija.

IMPORTANTE: antes de cada aparato es necesario colocar un dispositivo de interrupción omnipolar de la red, que tenga una distancia de contactos de por lo menos 3 mm., por ejemplo:
- interruptor manual de capacidad adecuada, con válvulas fusible
- interruptor automático con los correspondientes relés termomagnéticos.

3.1 PROTECCIÓN DE TIERRA

Es indispensable conectar a tierra el aparato.

Con este fin es necesario conectar los bornes marcados con los símbolos (⏚) en la caja de bornes de llegada de la línea con una eficaz protección de tierra, realizada según las normas en vigor.

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS
La seguridad eléctrica de este aparato está asegurada cuando la misma está conectada correctamente a una eficaz instalación de tierra, según lo dispuesto por las normas sobre la seguridad eléctrica vigentes; el fabricante declina toda responsabilidad en caso de que las normas contra accidentes no sean respetadas.

Es necesario controlar este fundamental requisito de seguridad y, en caso de dudas, solicitar un cuidadoso control de la instalación por parte de personal profesionalmente experto.

El constructor no puede ser considerado responsable por eventuales daños causados por la falta de protección de tierra de la instalación.

ATENCIÓN: NO INTERRUMPIR NUNCA EL CABLE DE TIERRE (amarillo-verde).

3.2 EQUIPOTENCIAL

El aparato debe estar incluido en un sistema equipotencial cuya eficiencia debe ser verificada según las normasen vigor. El tornillo marcado con la etiqueta “Equipotencial” se encuentra cerca de la caja de bornes en la estructura en los modelos con horno, y en la parte trasera en los demás modelos.

3.3 CABLE DE ALIMENTACIÓN

El aparato se entrega preparado para las siguientes tensiones, 3N AC 380 ... 415 V; 3 AC 220 .... 240 V; IN AC 220 .... 240 V 50/60 Hz.
El cable flexible para la conexión con la línea eléctrica debe tener características no inferiores al tipo de aislamiento de goma H07RN-F. El cable debe ser introducido a través de un sujeta cable y luego fijado muy bien. Además la tensión de alimentación, con el aparato en función, no debe alejarse del valor de la tensión nominal ± 10%.
Para acceder a la caja de bornes para la conexión del aparato a una red de alimentación con características distintas de las previstas, o para sustituir el cable de alimentación hay que:
- desmontar el panel delantero (top o top + armario)

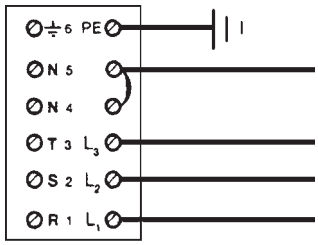
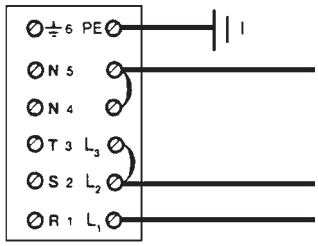
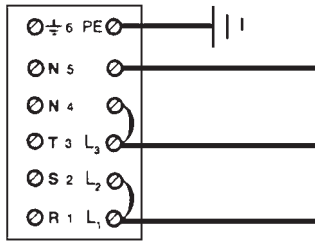
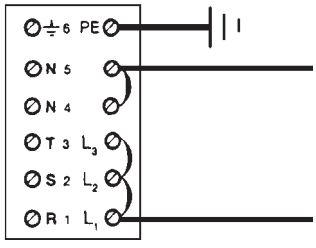
o bien

- desmontar el panel correspondiente del costado izquierdo (cocina con horno)
- conectar el cable de alimentación en la caja de bornes según las necesidades, siguiendo las indicaciones de la expresa etiqueta, colocada cerca de la caja de bornes y en el presente manual.

3.4 CONSEJOS PARA EL INSTALADOR

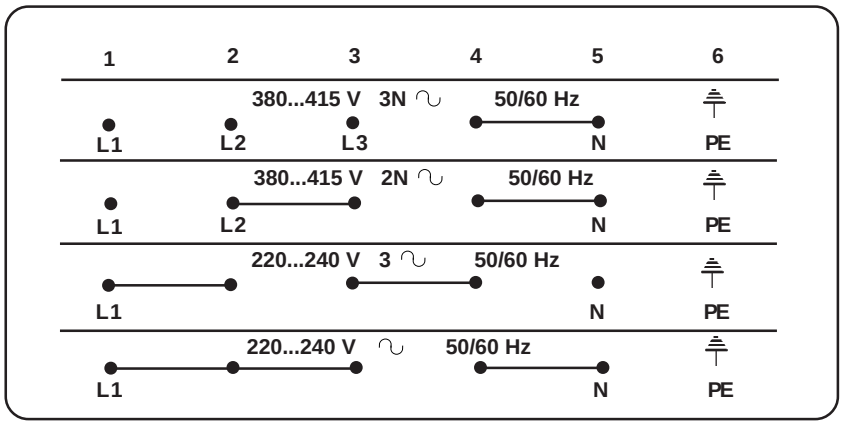
Poner en función el aparato según las instrucciones de empleo, y explicar el funcionamiento al usuario utilizando el manual de instrucciones y explicando las eventuales modificaciones de construcción y/o de funcionamiento. Dejar el manual de instrucciones al usuario explicándole que lo tiene que utilizar para otras consultas.

3.5 CONEXIONES CON LAS DISTINTAS REDES ELÉCTIRCAS DE SUMINISTRO

3N AC 380...415 V 50/60 Hz Elementos 230 V		PE (Tierra) amarillo-verde N (NP) azul L_3 (T) negro L_2 (S) negro L_1 (R) marrón
2N AC 380...415 V 50/60 Hz Elementos 230 V		PE (Tierra) amarillo-verde N (NP) azul L_2 (S) negro L_1 (R) marrón
3AC 220...240 V 50/60 Hz Elementos 230 V		PE (Tierra) amarillo-verde L_3 (T) azul L_2 (S) negro L_1 (R) marrón
1N AC 220...240 V 50/60 Hz Elementos 230 V		PE (Tierra) amarillo-verde N (NP) azul L_1 (R) marrón

Tab. 2

La placa de los tipos de conexión eléctrica se encuentra cerca de la caja de bornes



MODELO	E77/4PF7		E77/6PFA11	
	E77/4PF7Q		E77/6PFA11Q	
TIPO DE TENSIÓN	Masa A/f	N° câbles mm²	Masa A/f	N° câbles mm²
3N AC 380...415 V 50/60 Hz.	18,3	5 x 2,5	24,6	5 x 2,5
	21,6	5 x 2,5	32,5	5 x 4
2N AC 380...415 V 50/60 Hz.	34,2	4 x 6	45	4 x 10
	40	4 x 10	54,16	
3 AC 220...240 V 50/60 Hz.	31,8	4 x 4	42,6	4 x 6
	37,6	4 x 6	56,3	4 x 10
1N AC 220...240 V 50/60 Hz.	52,5	3 x 10	69,6	-
	61,7	3 x 10	83,3	-
ESQUEMA ELÉCTRICO DIBUJO N°	1336		1334	
	1337		1335	

Tab. 3

4. SUSTITUCIÓN DE LOS COMPONENTES MÁS IMPORTANTES

Las sustituciones indicadas debajo deben ser realizadas solamente por un "Centro de Asistencia Autorizado"
Antes de realizar las sustituciones de los componentes hay que desconectar la energía eléctrica del aparato a través del interruptor omnipolar.

A) Conmutador y termostato
- desmontar el tablero delantero
- desatornillar los tornillos que fijan el pieza
- separar el termostato del conmutador, doblando con cuidado las dos lengüetas de la brida de bloqueo (sólo para los mandos del horno)
- sacar la protección del bulbo del termostato y sacarlos de las pinzas de fijación (sólo para el termostato del espacio del horno)
- desconectar los hilos teniendo en cuenta el esquema eléctrico
- sustituir la pieza y volver a ensamblar todo utilizando el esquema eléctrico
- montar todo siguiendo el orden inverso al de desmontaje.

B) Resistencia del horno
- desenroscar la brida para las resistencias del espacio del horno, desde el interior del mismo
- sacar el grupo de calentamiento por la expresa abertura y desconectar los hilos dejando el de protección para el final
- sustituir la resistencia montándola de nuevo siguiendo el esquema eléctrico.
- Volver a montar todo siguiendo el orden inverso al de desmontaje.

5.1 PLANCHAS ELÉCTRICAS

La plancha eléctrica está tratada con una pintura de protección, al primer encendido se aconseja por tanto, antes de comenzar las operaciones de cocción, poner el mando (Fig. 1) en la posición 3 dejándola encendida unos 5 minutos.
El tipo de vajillas óptima debe tener el fondo completamente chato o ligeramente combado hacia el interior de manera que durante el calentamiento se adhiera completamente a la superficie de la plancha, lo que permite una transferencia del calor de la plancha a la olla. Se aconseja el uso de recipientes de diámetro semejante al de la plancha de cocción. No apoyar vajillas de ningún tipo ni tapas en las planchas. Cuando la plancha funciona vacía o se emplean recipientes no aptos (por ejemplo de diámetro pequeño o de baja calidad), un dispositivo termostático evita el sobrecalentamiento, limitando la potencia.

OBSERVACIONES
En el momento de la primera conexión o después de un largo período que no se la usa es necesario, a fin de eliminar la eventual humedad absorbida, secarla encendiendo la plancha unos 30 minutos en la posición n° 1 del conmutador.
- Secar el fondo de la olla antes de ponerla sobre la plancha.
- Encender la plancha sólo después de haber apoyado la olla.

5.2 USO DE LAS PLANCHAS ELÉCTRICAS

El mando (Fig. 1) dividido en siete posiciones controla la plancha eléctrica y regula su potencia.
Para encender la plancha girar la manivela desde la posición "0", colocándola en la posición deseada (véase la tabla de abajo), automáticamente se enciende la luz testigo verde que señala su funcionamiento.

PLANCHA RÁPIDA

POS.	EMPLEO	Ø 220 e ⏍ 220 mm		Ø 145 mm	
		W	%	W	%
6	COCCIÓN	2600	100	1500	100
5		1750	67	750	50
4		1300	50	500	33
3	MANTENIMIENTO	450	17	250	17
2		340	13	165	11
1		240	9	135	9
0	APAGADO	0	0	0	0

Tabla 4

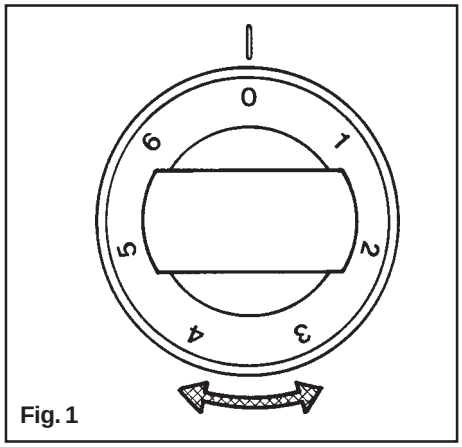


Fig. 1

Para apagar la plancha es sufficiente girar el mando en cualquier dirección poniendo el índice en ele "0"

5.3 HORNO ELÉCTRICO

5.3.1 SIMBOLOGÍA DEL MANDO DEL HORNO

- Horno apagado
- Elemento parrilla encendido 2750 W
- Elemento superior encendido 1200 W
- Elemento superior e inferior 4400 W con control termostático 50 - 270 °C.

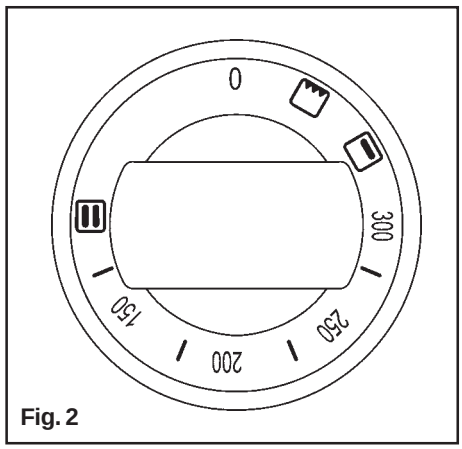


Fig. 2

OBSERVACIONES
Antes de encender el horno, asegurarse que no haya bolsas de plástico, papeles, cartones, etc. dentro del horno

5.3.2 USO DEL HORNO

- Girar la manivela (Fig. 2) en dirección de la agujas del reloj y programar la temperatura deseada, la luz testigo amarilla y la verde se encienden. La luz verde india que el horno está encendido.

  La luz naranja indica la entrada en función del termostato; encendida indica que el horno requiere calor; apagada indica que el horno ha alcanzado la temperatura deseada.
- Cuando la luz color naranja se apaga se pueden meter los alimentos.

  Durante esta fase es necesario cerrar completamente la puerta.

  Al final de la cocción apagar el horno colocando el mando en el "0".

Nota: se puede realizar también una cocción diferenciada, concentrando el calor en la parte superior o sólo en la inferior del horno.

Girando el mando hacia la derecha hasta hacerla coincidir con el símbolo ( ) se enciende la resistencia superior de 1200 W de potencia; girándola hasta hacerla coincidir con los 300 ºC se encienden las dos resistencias, superior e inferior. Llevando el mando hasta el símbolo ( ) se encienden ambas resistencias con control termostático hasta una temperatura máxima de 270 ºC.

USO DEL GRILL
Girar la manivela en dirección de las agujas del reloj, colocándola en el símbolo ( ).
La resistencia del grill de 2750 W. se vuelve incandescente, la luz testigo amarilla y la verde se encienden.
Durante el funcionamiento del grill, la puerta del horno tiene que quedar abierta.
El grill sirve incluso para gratinar.
Para apagar el grill, girar la manivela en dirección contraria a las agujas del reloj colocándola en cero ( ).

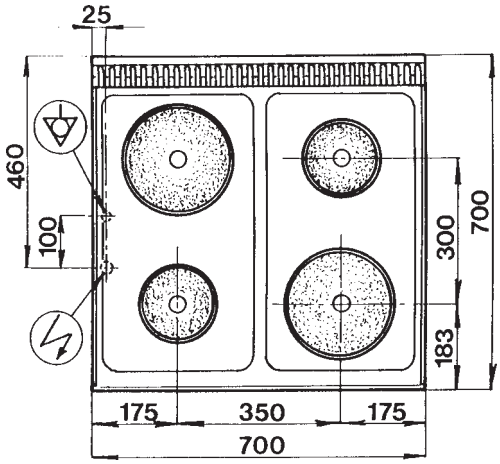
6. MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Limpiar diariamente las partes de acero inoxidable con agua tibia enjabonada, luego enjuagar abundantemente y secar con cuidado.
- Evitar absolutamente limpiar el acero inoxidable con una esponja metálica, cepillos o rascadores de acero común ya que pueden depositar partículas ferrosas que al oxidarse causen problemas de herrumbre. Puede usarse en todo caso lana de acero inoxidable pasada en el sentido del satinado.
- En caso de que el aparato no sea utilizado durante largos períodos, pasar enérgicamente sobre toda la superficie de acero un paño apenas embebido con aceite de vaselina a fin de extender un velo de protección. Airear periódicamente los ambientes.

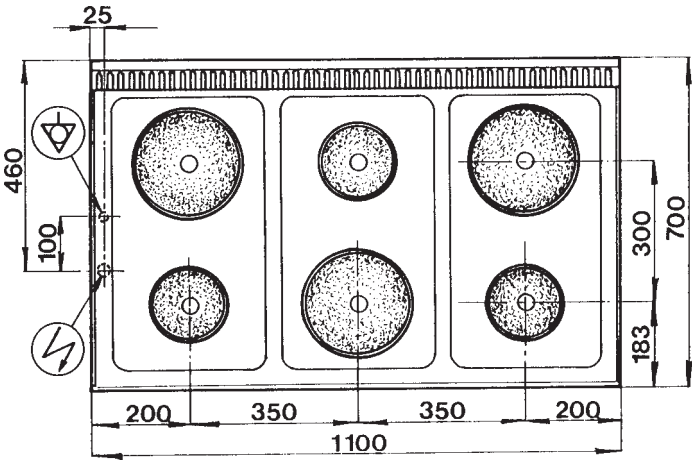
ENCIMERA - PLANCHAS ELÉCTRICAS
Se recomienda mantener siempre limpias y secas las planchas de cocción, quitándoles la grasa y las incrustaciones, usando para ello incluso el detergente adecuado.
Para protegerlas durante mucho tiempo se aconseja, después de la limpieza, pasarles un trapo húmedo, secarlas (poniéndolas eventualmente en función) y cubrirlas con una ligera capa de aceite de vaselina.

PARTES DE ACERO INOXIDABLE
Las piezas de acero inoxidable hay que limpiarlas con agua enjabonada y luego secarlas con un trapo suave. El brillo se mantiene haciéndo esta operación periódicamente, con (POLISH) líquido, un producto que se encuentra en todas partes.

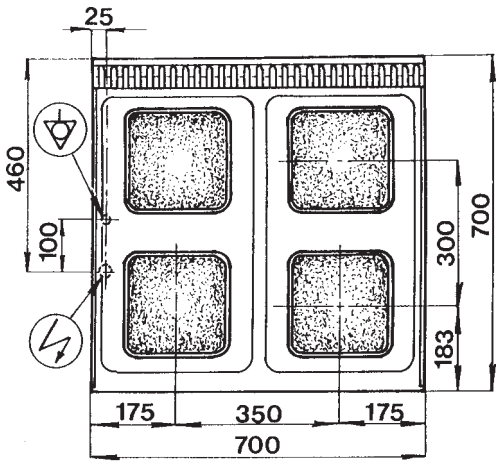
SCHEMA DI INSTALLAZIONE - INSTALLATION DIAGRAMS
SCHEMAS D'INSTALLATION - INSTALLATIONSPLÄNE
ESQUEMAS DE INSTALACIÓN



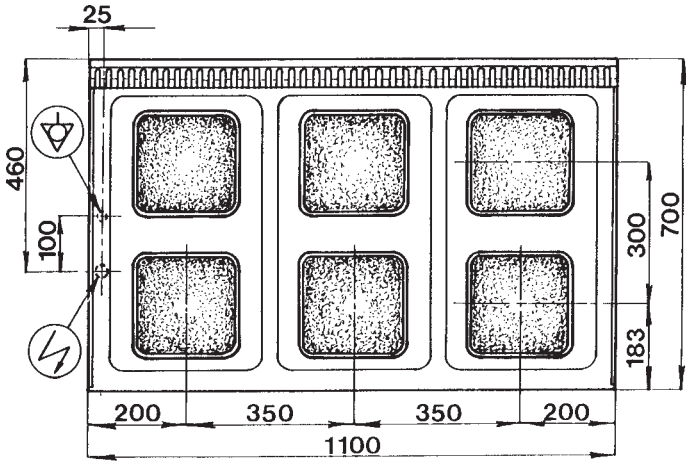
E77/4PF7



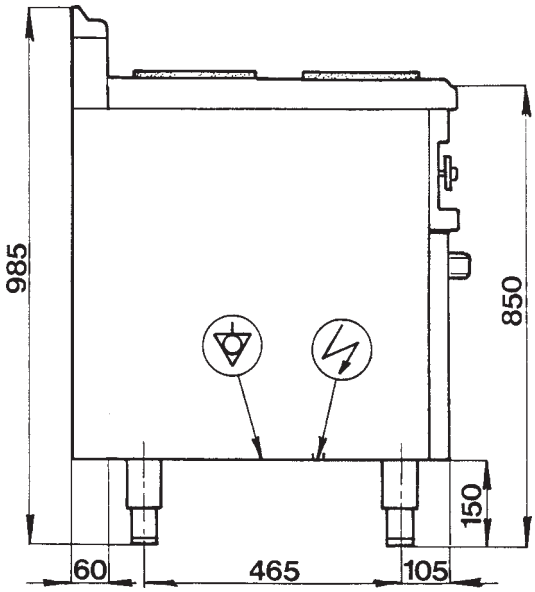
E77/6PFA11



E77/4PF7Q



E77/6PFA11Q

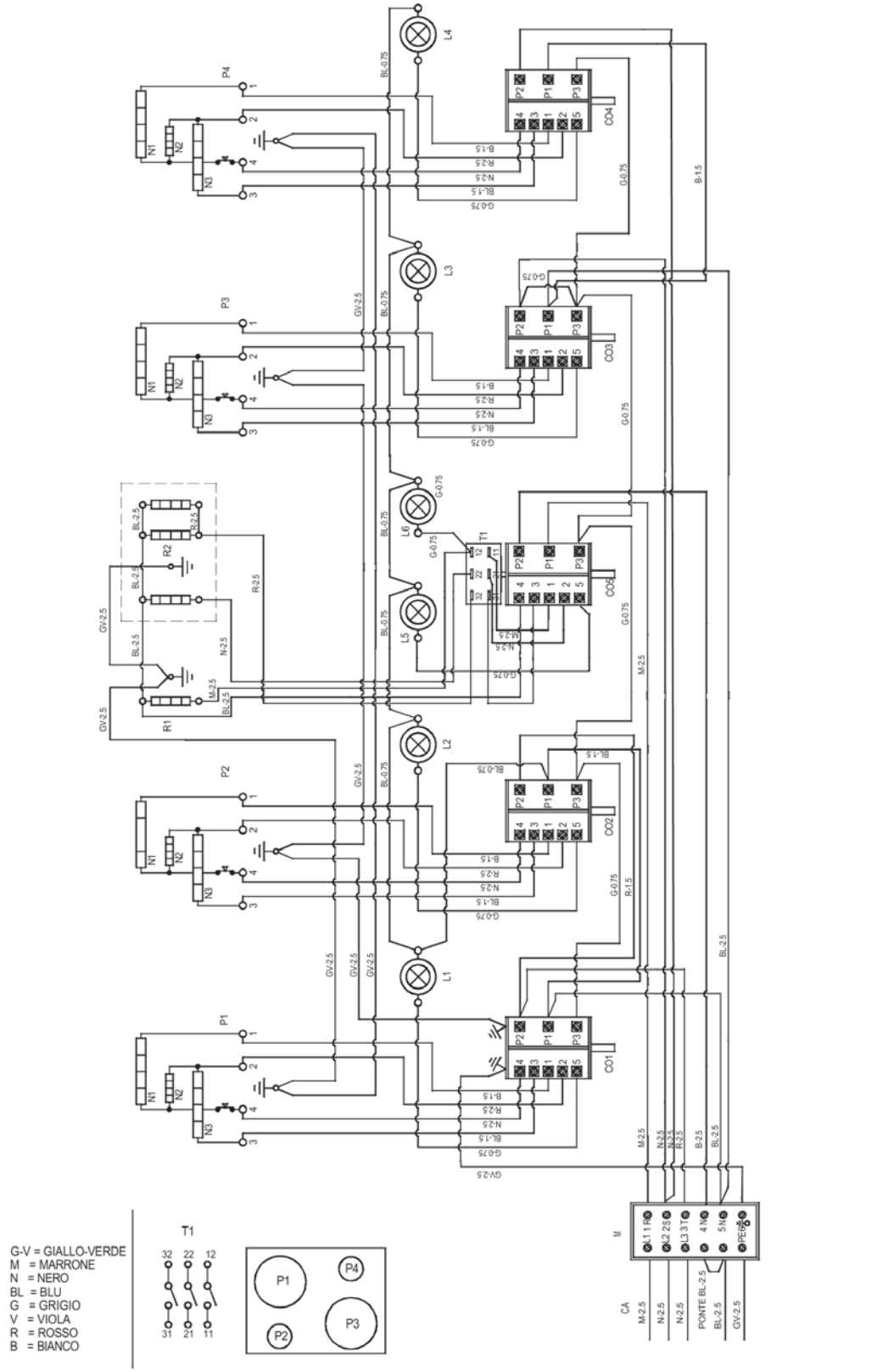


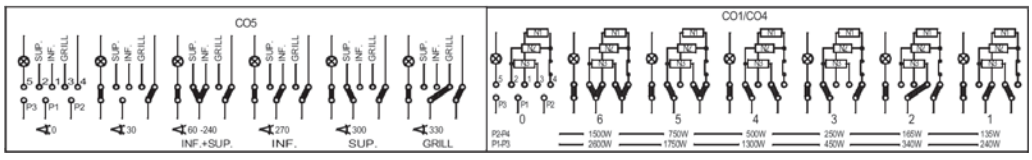
E77/4PF7
E77/4PF7Q
E77/6PFA11
E77/6PFA11Q

Equipotenziale
Equipotential
Equipotentiel
Äquipotential
Equipotencial

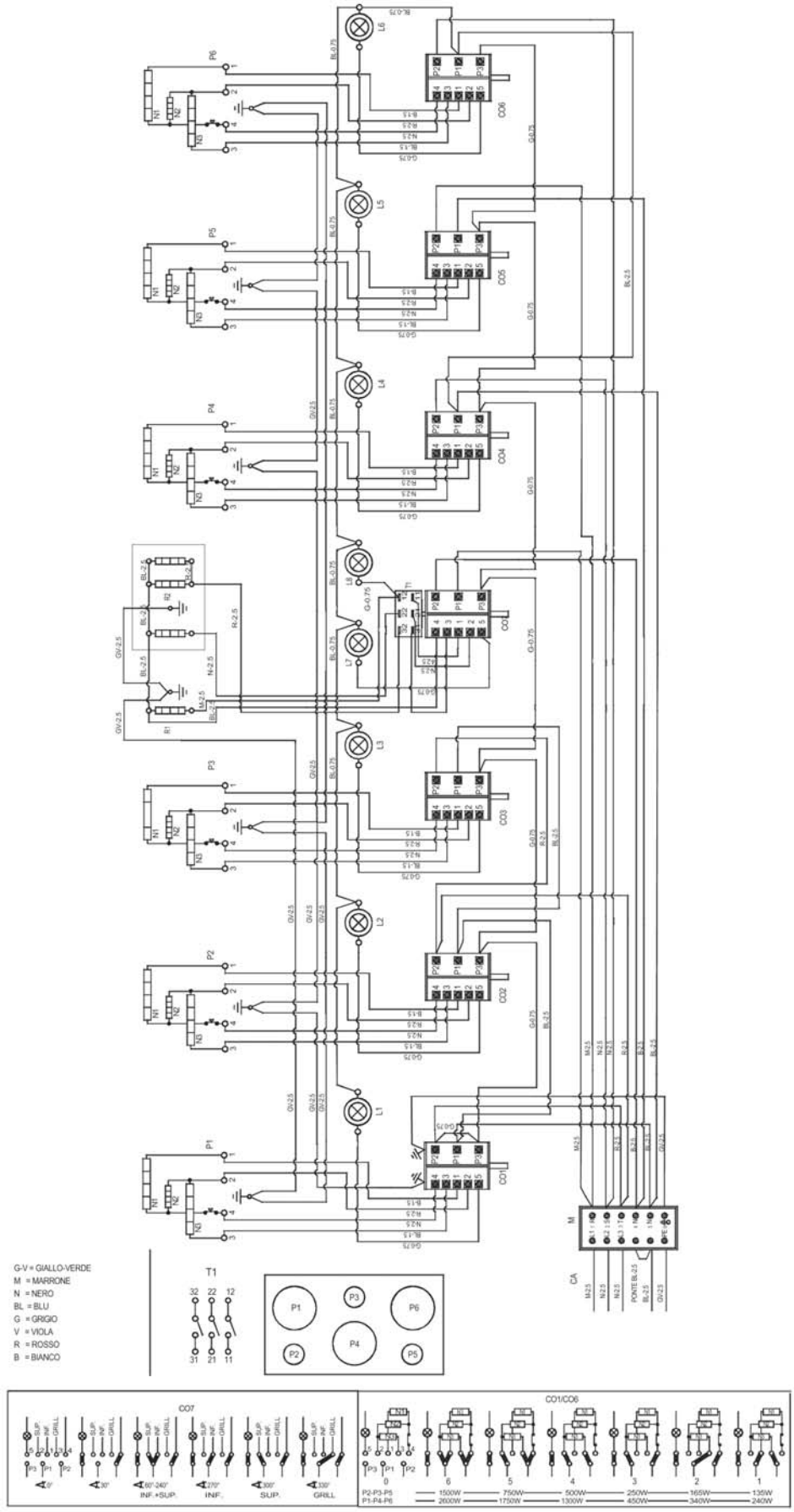
Ingresso cavo d'alimentazione
Supply cable inlet
Entrée câble d'alimentation
Speisekabeleingang
Entrada cable de alimentación

SCHEMA ELETTRICO - ELECTRICAL DIAGRAM
SCHEMA ELECTRIQUE - SCHALTPLAN
ESQUEMAS ELÉCTRICO
E77/4PF7

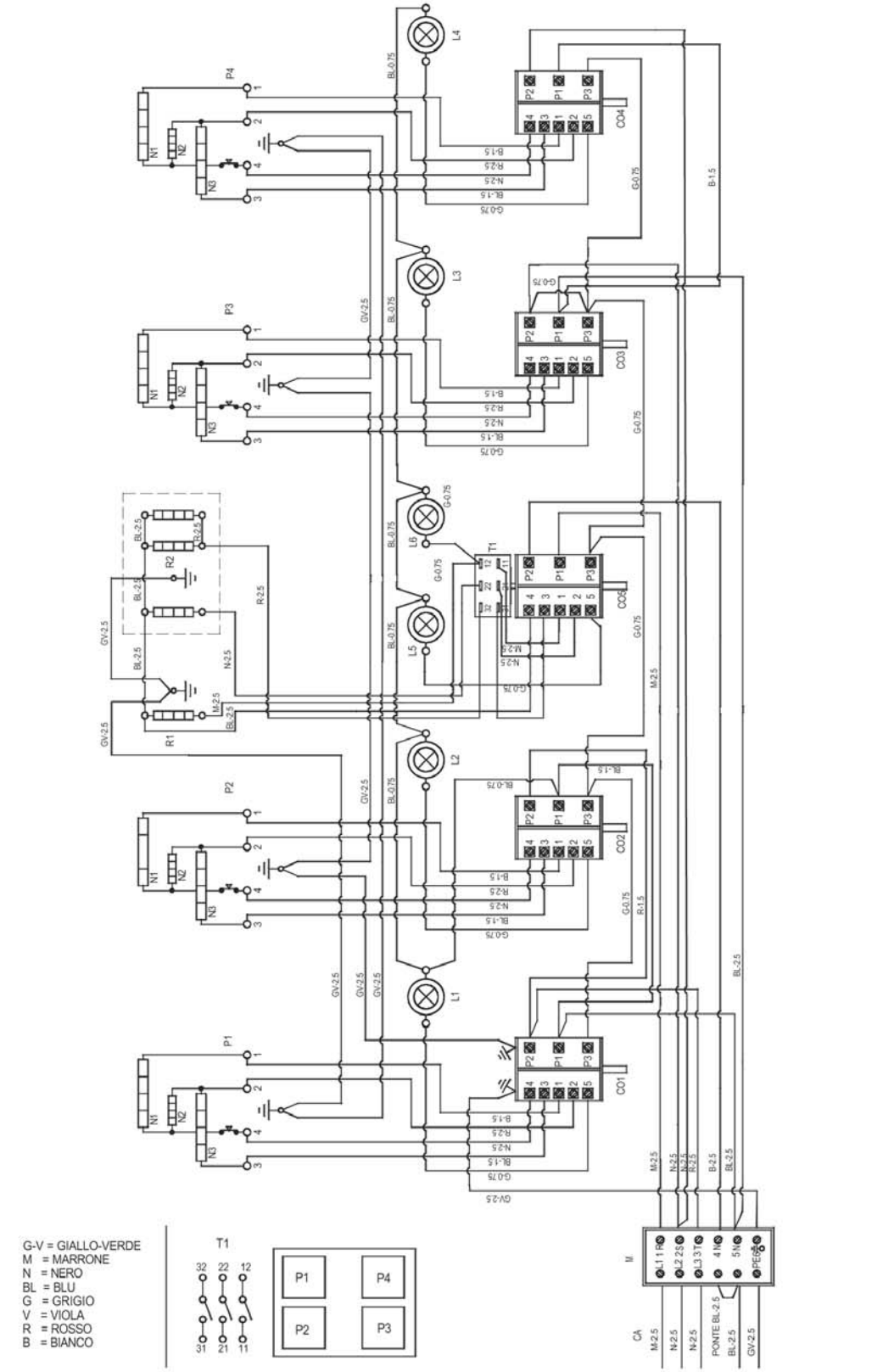




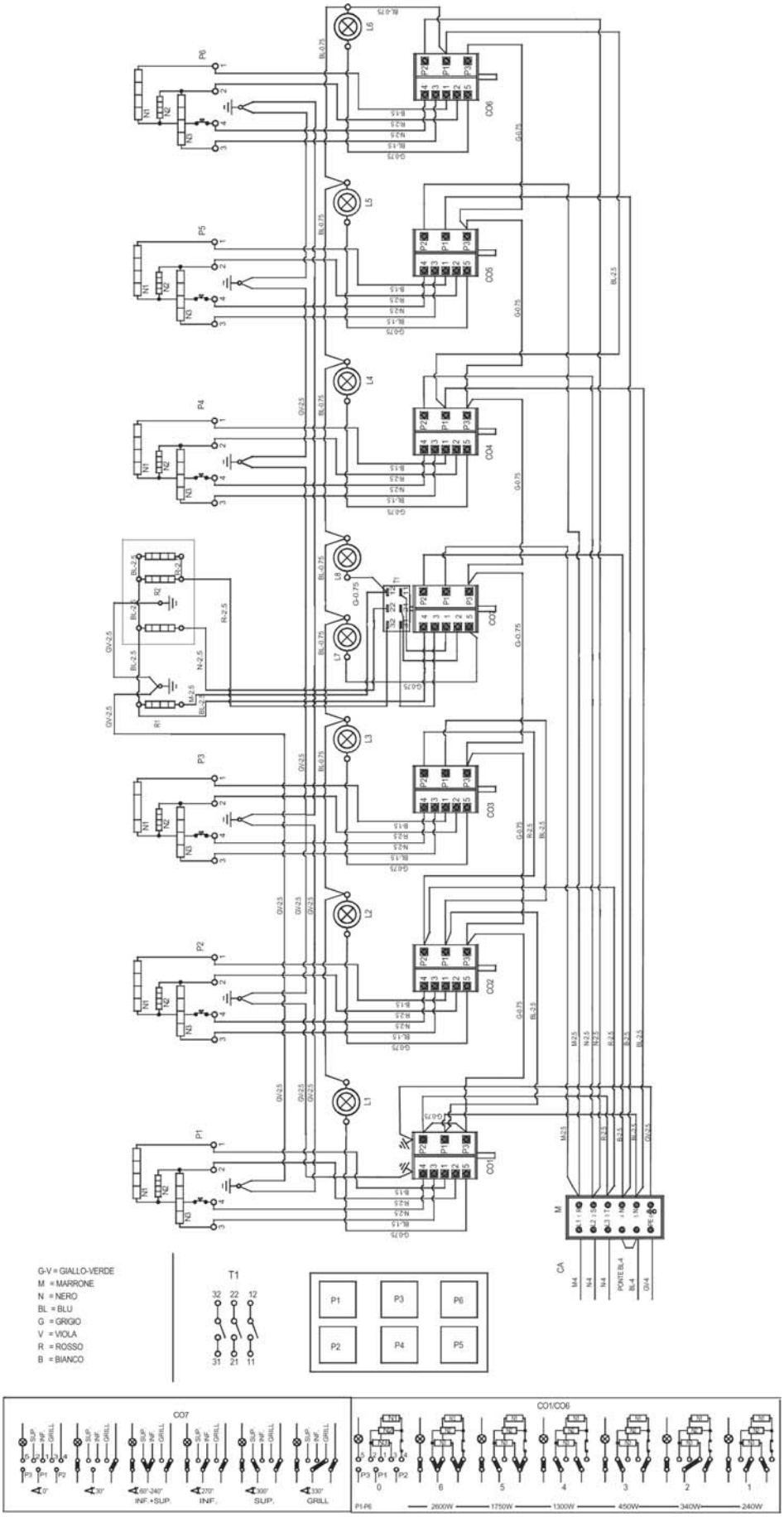
SCHEMA ELETTRICO - ELECTRICAL DIAGRAM
SCHEMA ELECTRIQUE - SCHALTPLAN
ESQUEMAS ELÉCTRICO
E77/6PFA11



SCHEMA ELETTRICO - ELECTRICAL DIAGRAM
SCHEMA ELECTRIQUE - SCHALTPLAN
ESQUEMAS ELÉCTRICO
E77/4PF7Q



SCHEMA ELETTRICO - ELECTRICAL DIAGRAM
SCHEMA ELECTRIQUE - SCHALTPLAN
ESQUEMAS ELÉCTRICO
E77/6PFA11Q



E77/4PF7

ABBREVIAZIONE SHORTNAME ABREVIATION KURZZEICHEN ABREVIACION	N°CODICE CODE n° N°CODE Nr.CODEX N°CODICO	ITALIANO	ENGLISH	FRANCAIS	DEUTSCH	ESPAÑOL
CA		CAVO D'ALIMENTAZIONE	POWER SUPPLY CABLE	CABLE D'ALIMEN.	ANSCHLUSSKABEL	CABLE D'ALIM.
MI	RTBF 900045	MORSETTIERA	TERMINAL BLOCK	PANNEAU DE CONTROLE	KLEMMENLEISTE	REGLETA
CO1/CO4	RTCU 700078	COMMUTATORE PIASTRA	HOB SWITCH	COMMUTATEUR DU PLACQUE	SCHALTER KOCHPLATTE	CONMUTADOR PLANCHA
T1	RTCU 600067	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT	TERMOSTATO
CO5	RTCU 700079	COMMUTATORE FORNO	OVEN SWITCH	COMMUTATEUR DU FOUR	SCHALTER BACKOFEN	CONMUTADOR HORNO
R1	RTCU 700281	RESISTENZA INFERIORE	LOWER HEATING ELEMENT	RESISTANCE INFEREURE	UNTERERROCH-RHEIZKOERPER	RESISTENCIA INFERIOR
R2	RTCU 700282	RESISTENZA SUP.+GRILL	UPPER HEATING ELEM.+GRILL	RESISTANCE SUP.+GRILL	OBERERROCH-RHEIZKOERPER	RESISTENCIA SUPER.+GRILL
L1 / L5	RTCU 900290	LAMPADA VERDE	GREEN LAMP	LAMPE VERTE	GRUENE LAMPE	BOMBILLA VERDE
L6	RTCU 900072	LAMPADA ARANCIONE	ORANGE LAMP	LAMPE ORANGE	ORANGE LAMPE	BOMBILLA NARANJADO
P1 / P3	RTCU 700086	PIASTRA ELETTRICA	ELECTRIC HOB	PLAQUE ELECTRIQUE	KOCHPLATTE	PLANCHA ELÉCTRICA
P1/P4	RTCU 700087	PIASTRA ELETTRICA	ELECTRIC HOB	PLAQUE ELECTRIQUE	KOCHPLATTE	PLANCHA ELÉCTRICA

E77/6PFA11

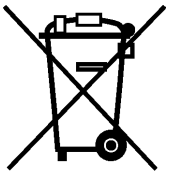
ABBREVIAZIONE SHORTNAME ABREVIATION KURZZEICHEN ABREVIACION	N°CODICE CODE n° N°CODE Nr.CODEX N°CODICO	ITALIANO	ENGLISH	FRANCAIS	DEUTSCH	ESPAÑOL
CA		CAVO D'ALIMENTAZIONE	POWER SUPPLY CABLE	CABLE D'ALIMEN.	ANSCHLUSSKABEL	CABLE D'ALIM.
MI	RTBF 900045	MORSETTIERA	TERMINAL BLOCK	PANNEAU DE CONTROLE	KLEMMENLEISTE	REGLETA
CO1/CO4	RTCU 700078	COMMUTATORE PIASTRA	HOB SWITCH	COMMUTATEUR DU PLACQUE	SCHALTER KOCHPLATTE	CONMUTADOR PLANCHA
T1	RTCU 600067	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT	TERMOSTATO
CO5	RTCU 700079	COMMUTATORE FORNO	OVEN SWITCH	COMMUTATEUR DU FOUR	SCHALTER BACKOFEN	CONMUTADOR HORNO
R1	RTCU 700281	RESISTENZA INFERIORE	LOWER HEATING ELEMENT	RESISTANCE INFEREURE	UNTERERROCH-RHEIZKOERPER	RESISTENCIA INFERIOR
R2	RTCU 700282	RESISTENZA SUP.+GRILL	UPPER HEATING ELEM.+GRILL	RESISTANCE SUP.+GRILL	OBERERROCH-RHEIZKOERPER	RESISTENCIA SUPER.+GRILL
L1 / L5	RTCU 900290	LAMPADA VERDE	GREEN LAMP	LAMPE VERTE	GRUENE LAMPE	BOMBILLA VERDE
L6	RTCU 900072	LAMPADA ARANCIONE	ORANGE LAMP	LAMPE ORANGE	ORANGE LAMPE	BOMBILLA NARANJADO
P1 / P3	RTCU 700086	PIASTRA ELETTRICA	ELECTRIC HOB	PLAQUE ELECTRIQUE	KOCHPLATTE	PLANCHA ELÉCTRICA
P1/P4	RTCU 700087	PIASTRA ELETTRICA	ELECTRIC HOB	PLAQUE ELECTRIQUE	KOCHPLATTE	PLANCHA ELÉCTRICA

E77/4PF7Q

ABBREVIAZIONE SHORTNAME ABREVIATION KURZZEICHEN ABREVIACION	N°CODICE CODEn° N°CODE Nr.CODEX N°CODICO	ITALIANO	ENGLISH	FRANCAIS	DEUTSCH	ESPAÑOL
CA		CAVOD'ALIMENTAZIONE	POWERSUPPLYCABLE	CABLED'ALIMEN.	ANSCHLUSSKABEL	CABLED'ALIM.
MI	RTBF 900045	MORSETTIERA	TERMINALBLOCK	PANNEAUDECONTROLE	KLEMMENLEISTE	REGLETA
CO1/CO4	RTCU 700078	COMMUTATOREPIASTRA	HOBSWITCH	COMMUTATEURDUPLACQUE	SCHALTERKOCHPLATTE	CONMUTADORPLANCHA
T1	RTCU 600067	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT	TERMOSTATO
CO5	RTCU 700079	COMMUTATOREFORNO	OVENSWITCH	COMMUTATEURDUFOUR	SCHALTERBACKOFEN	CONMUTADORHORNO
R1	RTCU 700281	RESISTENZA INFERIORE	LOWERHEATINGELEMENT	RESISTANCEINFEREURE	UNTERERROCHRHEIZKOERPER	RESISTENCIAINFERIOR
R2	RTCU 700282	RESISTENZA SUP.+GRILL	UPPERHEATINGELEM.+GRILL	RESISTANCE SUP.+GRILL	OBERERROCHRHEIZKOERPER	RESISTENCIASUPER.+GRILL
L1 / L5	RTCU 900290	LAMPADAVERDE	GREENLAMP	LAMPEVERTE	GRUENELAMPE	BOMBILLAVERDE
L6	RTCU 900072	LAMPADAARANCONE	ORANGELAMP	LAMPEORANGE	ORANGELAMPE	BOMBILLAANARANJADO
P1/P4	RTCU 700248	PIASTRA ELETTRICA	ELECTRICHOB	PLAQUE ELECTRIQUE	KOCHPLATTE	PLANCHAELÉCTRICA

E77/6PFA11Q

ABBREVIAZIONE SHORTNAME ABREVIATION KURZZEICHEN ABREVIACION	N°CODICE CODEn° N°CODE Nr.CODEX N°CODICO	ITALIANO	ENGLISH	FRANCAIS	DEUTSCH	ESPAÑOL
CA		CAVOD'ALIMENTAZIONE	POWERSUPPLYCABLE	CABLE D'ALIMEN.	ANSCHLUSSKABEL	CABLED'ALIM.
MI	RTBF 900045	MORSETTIERA	TERMINALBLOCK	PANNEAUDECONTROLE	KLEMMENLEISTE	REGLETA
CO1/CO6	RTCU 700078	COMMUTATOREPIASTRA	HOBSWITCH	COMMUTATEURDUPLACQUE	SCHALTERKOCHPLATTE	CONMUTADORPLANCHA
T1	RTCU 600067	TERMOSTATO	THERMOSTAT	THERMOSTAT	THERMOSTAT	TERMOSTATO
CO7	RTCU 700079	COMMUTATOREFORNO	OVENSWITCH	COMMUTATEUR DEFOUR	SCHALTERBACKOFEN	CONMUTADORHORNO
R1	RTCU 700281	RESISTENZA INFERIORE	LOWERHEATINGELEMENT	RESISTANCEINFEREURE	UNTERERROCHRHEIZKOERPER	RESISTENCIAINFERIOR
R2	RTCU 700282	RESISTENZA SUP.+GRILL	UPPERHEATINGELEM.+GRILL	RESISTANCE SUP.+GRILL	OBERERROCHRHEIZKOERPER	RESISTENCIASUPER.+GRILL
L1 / L7	RTCU 900290	LAMPADAVERDE	GREENLAMP	LAMPEVERTE	GRUENELAMPE	BOMBILLAVERDE
L8	RTCU 900072	LAMPADAARANCONE	ORANGELAMP	LAMPEORANGE	ORANGELAMPE	BOMBILLAANARANJADO
P1/P6	RTCU 700248	PIASTRA ELETTRICA	ELECTRICHOB	PLAQUE ELECTRIQUE	KOCHPLATTE	PLANCHAELÉCTRICA



I INFORMAZIONE AGLI UTENTI

AI SENSI delle Direttive 2002/95/CE, 2002/96/CE e 2003/108/CE, relative alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura o sulla confezione, indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiago e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

GB USER INFORMATION

Pursuant to the 2002/95/CE, 2002/96/CE and 2003/108/CE Directives concerning the reduction in the utilisation of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as waste disposal.

The symbol of the crossed rubbish skip on the equipment or on the package indicates that the product must be separated from other waste at the end of its useful life.

The differentiated collection of this equipment is organised and managed by the producer. The user who intends to get rid of this equipment shall contact the producer and follow the system that the latter has used in order to collect the equipment separately at the end of its life.

The proper differentiated collection in order to start the following recycling, treatment and disposal of the disused equipment in compliance with the environment helps to avoid possible negative effects on the environment and on health, and favours the reutilisation and/or recycling of the materials forming the equipment.

The unauthorised disposal of the product by the holder implies applying administrative penalties provided by the regulations in force.

F INFORMATIONS DESTINÉES AU CLIENT

Conformément aux Directives 2002/95/CE, 2002/96/CE et 2003/108/CE concernant la réduction des substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques ainsi que le traitement des déchets.

Le pictogramme de la benne barrée reportée sur l'appareil ou sur l'emballage indique que l'appareil, à la fin de sa vie, doit être traité séparément des autres déchets.

La collecte différentiée de cet appareil ayant atteint la fin de sa vie est organisée et gérée par le fabricant. Le client souhaitant se défaire de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre la procédure que ce dernier a adoptée afin de permettre la collecte séparée de l'appareil arrivé en fin de vie.

La collecte différentiée adéquate permettant le recyclage successif de l'appareil et un traitement compatible avec l'environnement contribue à prévenir les impacts négatifs sur l'environnement et la santé des personnes ainsi qu'à favoriser la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux qui composent l'appareil.

Le traitement illégal de l'appareil par son propriétaire entraîne l'application des sanctions administratives prévues par la législation en vigueur.

D INFORMATION FÜR DIE BENUTZER

IM SINNE der Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG und 2003/108/EG zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Entsorgung der Abfälle.

Das auf dem Gerät oder auf der Packung vorhandene Symbol eines gekreuzten Müllcontainers weist darauf hin, dass das Produkt nach Ende seiner Nutzungsdauer von anderen Abfällen getrennt zu sammeln ist.

Die getrennte Sammlung dieses Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer wird vom Hersteller organisiert und verwaltet. Der Benutzer, der sich von diesem Gerät befreien will, muss sich daher mit dem Hersteller in Verbindung setzen und das System befolgen, das der Hersteller für die getrennte Sammlung des Geräts nach Ende seiner Nutzungsdauer eingeführt hat.

Eine angemessene getrennte Sammlung für die spätere Zuführung des abgelegten Geräts zum Recyling, zur Behandlung und zur umweltfreundlichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negativen Auswirkungen auf die Umwelt und auf die Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung und/oder das Recycling der Werkstoffe, aus denen das Gerät besteht.

Eine rechtswidrige Produktentsorgung durch den Besitzer führt zur Auferlegung der von den einschlägigen Normvorschriften vorgesehenen Verwaltungssanktionen.

E INFORMACIÓN A LOS USUARIOS

Según las Directivas 2002/95/CE, 2002/96/CE y 2003/108/CE, relativas a la reducción del uso de sustancias peligrosas en los aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la gestión de los residuos.

El símbolo del contenedor tachad que aparece en los aparatos o en los envases, indica que el producto, al final de su vida útil debe recogerse separado de los otros residuos.

La recogida diferenciada de este aparato una vez llegado el fin de su vida útil es organizada y gestionada por el productor. El usuario que desee deshacerse de este aparato deberá, pues, ponerse en contacto con el productor y seguir el sistema adoptado por éste para permitir la recogida separada del aparato al final de su vida útil.

La adecuada recogida diferenciada para el posterior reciclaje, tratamiento y desguace ambientalmente compatible del aparato contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el ambiente y la salud y favorece la reutilización o el reciclaje de los materiales de que está compuesto el aparato.

El desguace abusivo del producto por parte del propietario comporta la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.